

Couscous-Röllchen

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 200 g Couscous
- Salz
- 1 Zimtstange
- Pfeffer
- 1 EL weiche Butter
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Mandelblättchen
- 12 mittelgroße Römersalatblätter
- 4 EL Weißweinessig
- 8 EL Orangensaft
- 6 EL Sesamöl
- 2 EL Honig



- 200 ml Salzwasser und Zimtstange in einem Topf aufkochen
- Couscous einrühren, vom Herd nehmen, 3 Min. zugedeckt quellen lassen und mit Pfeffer würzen
- Weiche Butter, Orangensaft, Rosinen und Mandelblättchen mit einer Gabel untermischen
- Römersalatblätter waschen und in kochendem Salzwasser 20 Sek. blanchieren
- In eiskaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und dicke Blattrippen keilförmig herausschneiden
- Couscous-Mischung auf die Blätter verteilen, Blattränder einschlagen und Blätter fest aufrollen
- Weißweinessig, Orangensaft, Öl, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren und als Dip zu den Röllchen servieren