



## COUSCOUS GRÜNKOHL KIMCHI



### ZUTATEN

250g Couscous  
250g Grünkohl  
1 Schalotte  
1 TL Brauner Zucker  
1 Zitrone  
1/2 TL Kumin  
1 TL Senfkörner  
1 Granatapfel  
Olivenöl  
Kimchi  
Schwarzer Sesam  
Weißer Sesam

### MATERIALIEN

Pfanne



für 4 Portionen



30 Min

1. Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Granatapfel entkernen.
2. Grünkohl waschen und vom Strunk entfernen. Anschließend in Grobe Stücke schneiden. Schalotten in Scheiben schneiden.
3. In einer großen Pfanne die Schalotten in Olivenöl mit 1 TL Senfkörner anbraten. Grünkohl dazu geben und 3 Minuten braten. Mit 1/2 TL Kumin sowie Salz und Pfeffer würzen.
4. Cous Cous durchmischen und die Grünkohl Pfanne dazu geben. Miteinander vermengen. Saft einer 1/2 Zitrone dazu geben. Granatapfelkerne nach Gusto dazu geben. 1TL Braunen Zucker dazu geben.
5. 1 EL Kimchi Saft dazu geben und miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Kimchi in Streifen schneiden. Auf einem Teller mit etwas Kimchi on top garnieren. Zitronenscheibe dazu reichen.
7. Schwarzen und Weißen Sesam drüber streuen.

**GOOD FOOD. GOOD VIBES**