

## Fenchel-Birnen-Feta-Couscous



### Zutaten

- 1 Tasse Couscous
- 2 Birnen
- 1 Fenchel
- 50 - 100 g Feta (nach Belieben)
- 1 TL Zucker
- Salz

### Zubereitung

1. Eine Tasse mit Couscous füllen und in einen Topf geben. Mit 1,5-facher Menge Wasser aufgießen, einmal kurz aufkochen und dann ziehen lassen.
2. Den Fenchel waschen und hobeln. Eine Pfanne mit ein wenig Kokosfett (oder anderem Fett) erhitzen und den gehobelten Fenchel dazugeben. Kurz anschwitzen lassen und würzen.
3. Die Birnen waschen, schälen und in kleinere Würfel schneiden. In einer eigenen Pfanne kurz erhitzen und mit ein wenig Zucker bestreuen.
4. Fenchel und Birnen in eine Pfanne geben und mit dem Couscous vermischen. Wenn nötig noch einmal würzen.
5. Auch den Feta in Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Couscous mischen.
6. Anrichten, servieren und genießen!

**Viel Freude beim Nachkochen!**

