

# Süßer Kokos-Couscous mit frischen Himbeeren



Für eine  
Portion im  
Lunchglas

## Zutaten

- 60 g Couscous (Hartweizen oder Mais)
- 120 ml Kokosmilch
- 1 EL Honig oder Agavendicksaft
- 1 TL Zimt
- 150 g gemischte Beeren  
(Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
- 1 EL Kokoschips

## Zubereitung

Den Couscous in das Lunchglas geben.

Kokosmilch zusammen mit Honig in einem kleinen Topf aufkochen, über den Couscous gießen und ziehen lassen.

Währenddessen Beeren waschen und je nach Größe halbieren, den Couscous noch einmal umrühren, dann die Beeren zusammen mit den Kokoschips darauf geben und das Glas verschließen.

Fertig ist der süße to-go-Genuss, der vor dem Verzehr nur noch umgerührt werden muss.

**Tipp:** Haben Beeren gerade keine Saison, können Sie den Kokos-Couscous auch mit anderem saisonalem Obst, z.B. Trauben, Birnen oder Pflaumen zubereiten.

Neben Zimt schmeckt der Couscous auch mit weiteren Gewürzen wie Vanille, Nelken, Kardamom.