



Cremiger Couscous mit Cashew-Honig



Zubereitung

1. Kokosmilch leicht zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen und den Couscous darin quellen lassen.
2. Kokos-Couscous vollständig abkühlen lassen.
3. Kokos-Couscous dann mit dem griechischen Joghurt und dem Zucker verrühren.
4. Auf zwei kleine Dessertgläser verteilen und etwa 1 Stunde (oder länger) in den Kühlschrank stellen.
5. Kurz bevor ihr das Dessert serviert könnte ihr die Cashewnüsse (klein gehackt) in einer Pfanne mit dem Honig karamellisieren und dann auf den cremigen Couscous geben.

Zutaten für 2 Personen:

150 g Griechischer Joghurt
(z.B.Elinas)

50 g Couscous

100 ml Kokosmilch

1 Handvoll Cashewnüsse

20 g Honig

1 TL Zucker