



## Schoko–Kokos–Couscous mit Kirschkompott und Sojajoghurt



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

- 200ml Ungesüßter Mandeldrink
- 200g Kirschkompott
- 150g Ungesüßtes Sojajoghurt (Alternativ: Naturjoghurt)
- 100g Vollkorncouscous
- 25g Kokosraspeln
- 25g Gehackte Mandeln
- 25ml Agavendicksaft
- 10g Stark entölter Kakao

#### Zubereitung:

Mandeldrink, Kokosraspeln, gehackte Mandeln, Agavendicksaft und Kakao in einem Topf vermengen und kurz aufkochen lassen. Vollkorncouscous einrühren, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Couscous mit einem Löffel auflockern und in Schüsseln oder Gläser verteilen, mit Sojajoghurt und Kirschkompott garnieren und genießen.

#### Tipp:

Der Schoko–Kokos–Couscous eignet sich auch wunderbar als To–Go–Variante. Couscous, Kirschkompott und Sojajoghurt schichtweise in verschließbare Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Bei der To–Go–Variante den Löffel nicht vergessen!