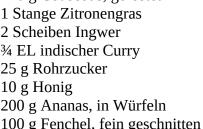
Sommersalat? Couscous!

Andreas Caminada röstet Couscous und Fenchel an – für den perfekten Sommersalat. Zutaten: Ananas & Curry.

28. Mai 2018

Zutaten

200 ml Gemüsebouillon 110 g Couscous, geröstet 1 Stange Zitronengras 2 Scheiben Ingwer 34 EL indischer Curry 25 g Rohrzucker 10 g Honig 200 g Ananas, in Würfeln 100 g Fenchel, fein geschnitten 40 g Sonnenblumenkerne 1 EL Koriander, gehackt





- 1. Gemüsebouillon, Zitronengras, Ingwer, Curry und Honig aufkochen. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Flüssigkeit in einer Schüssel
- 2. Gerösteten Couscous in die Flüssigkeit geben, vermischen und ziehen lassen. Ananaswürfel und Fenchel fein schneiden und in etwas Öl kurz kurz in der heissen Pfanne anziehen. Auskühlen lassen. Sonnenblumenkerne ebenfalls kurz rösten.
- 3. Zum Anrichten alle ausgekühlten Zutaten zum Couscous geben, vermengen und den Koriander dazugeben.

https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/sommersalat-couscous? wtmc=socialmedia.pinterest.shared.web

