

Sommerlicher Couscoussalat für 4 Personen

Zutaten:

- 250g Couscous*
- 350ml Gemüsebrühe
- 1 kleine gelbe Zucchini
- ½ Gurke
- ½ rote Paprika, evtl. geschält
- 10 schwarze, entsteinte Oliven
- 2 Frühlingszwiebeln

Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ TL Curry*
- 1 TL Zaatar*(enthält Sesam)
- 1 TL Garam Masala*
- ½ TL Paprika, süß, gemahlen*
- 1 Msp. Zimt*
- ½ TL Honig*
- 2-3 EL Joghurt
- Salz*
- Pfeffer*

Topping:

- Kerne ½ Granatapfels
- 3 Zweige Minze

Zubereitung:

Couscous mit der Gemüsebrühe aufkochen und quellen lassen. Gemüse und Oliven in Ringe schneiden.

Dressing mixen, unter den Couscous mengen und diesen mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Gegebenenfalls noch einmal abschmecken.

Vor dem Servieren die Granatapfelkerne und zerkleinerte Minze über das Gericht streuen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!