ORIENTALISCHER COUSCOUS SALAT

4 Portionen

Zutaten

- 250 g Couscous
- 250 ml heißes Wasser
  mit 1 TL Feines Süppchen
- 1 kleine Dose Kichererbsen (abgespült, abgetropft) – siehe geröstete Kichererbsen
- 1 Paprika (rot oder gelb, gewürfelt)
- 1 Handvoll Cherry Tomaten
- 1 / 2 Salatgurke (gewürfelt)
- 1 rote Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 6 EL Griechisches Olivenöl
- 2 TL Orient Spice
- Meersalz und Regenbogen Pfeffer n.B.
- Optional: Feta oder Halloumi als Topping

Zubereitung

- Couscous in eine Schüssel geben, mit heißer Gemüsebrühe übergießen, abdecken und 5 Min. quellen lassen.
- Während der Couscous quillt, das Gemüse schneiden.
- In einer kleinen Schüssel Olivenöl und Saft der halben Zitrone und Orient Spice mischen. Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren.
- Sobald der Couscous fertig ist, wird er mit einer Gabel aufgelockert und das vorbereitete Gemüse sowie das Dressing dazu gegeben
- Den Salat sorgfältig vermengen.
- Damit sich die Aromen enfalten können mind. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
- Auf Teller anrichten und mit Feta oder Halloumi servieren.

@tinesfoodpassion