



## Couscous Salat

Eine neue Woche beginnt und noch keine Idee was bei auf den Teller kommt? Probieren Sie doch mal den exotischen Couscous Salat, der schnell in der Zubereitung und gleichzeitig ein Gaumenschmaus ist.

**Gesamtzeit:** 30 Minuten

**Zutaten (für 2 Personen)**

- 100 g Couscous
- 0,5 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- 1,5 TL Senf
- 1 Granatapfel
- 1 Orange
- 2 Frühlingszwiebeln
- 40 g Feldsalat
- 0,5 Bund Minze
- 3 EL Cashewkerne
- Salz & Pfeffer

**1** Couscous nach Packungsanweisung zubereiten.

**2** Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Granatapfel halbieren und Kerne aus der Schale klopfen. Orange waschen, schälen und Filets mit einem scharfen Messer heraustrennen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Feldsalat waschen und trocken schütteln. Minze waschen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Cashewkerne grob hacken.

**3** Couscous, Dressing, Granatapfelkerne, Frühlingszwiebeln, Orange, Minze, Salat und Cashews nacheinander in ein Glas schichten, dicht verschließen, stürzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**Guten Appetit!**