

Couscoussalat mit Shrub Oriental



Zutaten und Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Wasser
- 200 g Couscous
- 5 EL Orange-Limette-Ingwer-Essig
- 5 EL Shrub Oriental
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Würzöl Fruchtige Fiorella
- 3 Frühlingszwiebeln
- 250 g Tomaten
- 120 g Feta
- 1 Salatgurke (ca. 500 g)
- 1 Bund glatte Petersilie
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Orangensaft und Wasser mischen, in einem Topf einmal aufkochen und leicht mit Salz würzen. Couscous zugeben und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze 5 Min quellen lassen. Der Couscous sollte die Flüssigkeit komplett aufgenommen haben.

Essig, Shrub, Salz, Pfeffer und Öl unterrühren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Unter den Couscous heben. Ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Tomaten waschen und grob würfeln. Gurke waschen und klein schneiden. Feta klein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Tomatenwürfel, Gurkenstücke, Feta und Petersilie mit dem Couscous gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Couscous-Salat mindestens weitere 30 Min durchziehen lassen.

Guten Appetit!