

Couscous-Salat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Couscous:

1 BIO SONNE Zitrone
300 g BIO SONNE Couscous
360 ml kochendes Wasser
½ TL Salz, ½ TL COOK! Kurkuma
1 Prise COOK! Chili

–

12 ERNTEKRONE Cocktailtomaten
4 FINEST GOURMET grüne Peperoni
250 g CREMISÉE Hirtenkäse
100 g BIO SONNE Rucola

–

150 g LANDFEIN Naturjoghurt
2 EL BELLUCINO Olivenöl
1 TL VILLA GUSTO
mediterrane Kräuter
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst den Couscous mit allen übrigen Gewürzen in eine große Schale geben und mit kochendem Wasser übergießen – danach etwa 10 Minuten quellen lassen und zum Schluss mit einer Gabel auflockern.
2. Außerdem den Hirtenkäse in Würfel schneiden und Cocktailtomaten halbieren.
3. Den Joghurt mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl verfeinern – danach in ein kleines Schraubglas abfüllen.
4. Zum Schluss noch alle übrigen Komponenten auf vier Einmachgläser geschichtet verteilen und unterwegs genießen.

