



ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT

COUSCOUS & BULGUR | SALAT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 1 Person)

- 80 g Müller's Mühle CousCous
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 g Salatgurke
- 100 g Kirschtomaten
- 50 g Fetakäse
- 1 TL Tahini (Sesampaste)
- 1 TL Honig
- 3-4 TL Weißweinessig
- 3 EL Joghurt
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 1 EL Granatapfelkerne
- 2 EL grob gehackte Blattpetersilie

Produktempfehlungen



COUSCOUS

Zubereitungen

CousCous nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Feta in Würfel schneiden. Tahini, Honig, Essig und Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Den Salat wie folgt in das Glas einschichten: Dressing, CousCous, Zwiebel, Gurke, Feta, Tomaten, Granatapfelkerne, Petersilie. Glas verschließen und bis zum Verzehr kalt stellen. Vor dem Verzehr das Glas umdrehen, sodass das Dressing sich mit den übrigen Zutaten vermischt. Den Deckel abdrehen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. Garzeit CousCous)