

Würziger Couscous-Salat

Zutaten für 4 Personen

250 g	Couscous
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Tomatenmark
5	Lauchzwiebeln
1	Rote Paprikaschote
1	Gelbe Paprikaschote
½	Salatgurke
1 Dose	Mais
2 EL	Aceto di Balsamico
3 EL	Olivenöl
1 EL	Rote Currypaste (alternativ Tomatemark)
1 EL	Sojasauce
	Salz
	Pfeffer
	Chiliflocken
	Kreuzkümmel
	Zucker
	Petersilie
	Schnittlauch

Zubereitung

Den Couscous mit der heißen Brühe übergießen und 10 Min. quellen lassen.

Inzwischen das Gemüse in kleine Stückchen schneiden.

Aus dem Balsamico, Olivenöl, Tomatenmark (bzw. wer es schärfer mag Currypaste) und Sojasauce ein Dressing mixen und mit dem gequollenen Couscous vermengen.

Das Gemüse unterheben und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Kreuzkümmel und etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss etwas Petersilie und Schnittlauch dazugeben.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 20 Min.