

> Couscous Salat mit Granatapfel und gebackenem Feta



ZUTATEN:

Für 4 Portionen

250 g	Couscous instant
300 m	NATURATA Gemüsebrühe mediterran
1 TL	Raz el Hanout
1 Glas	Kichererbsen
1 Stück	Salatgurke
1 Stück	Granatapfel
1 Stück	Paprika
75 g	NATURATA Studentenfutter
4 EL	NATURATA Olivenöl Portugal
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Granatapfelsaft
	NATURATA Meersalz
	Pfeffer
2 Zweige	frische Minze
400 g	Feta
100 g	Pistazien, gehackt
3 EL	NATURATA Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Mediterrane Gemüsebrühe nach Anleitung zubereiten. Raz el Hanout in die Gemüsebrühe einrühren und den Couscous damit übergießen und nach Packungsanleitung quellen lassen.
2. Kichererbsen abgießen. Granatapfel entkernen. Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Minze in feine Streifen schneiden.
3. Couscous mit Kichererbsen, Granatapfelkernen, Gurken- und Paprikawürfeln vermengen. Olivenöl, Zitronensaft, Granatapfelsaft, Salz, Pfeffer und Minze hinzufügen und alle Zutaten miteinander vermengen.
4. Feta in längliche Stücke schneiden und in den gehackten Pistazien wälzen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Feta knusprig ausbacken.
5. Den Couscous Salat auf vier Schalen verteilen, gebackenen Feta dazugeben und mit frischer Minze garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten