

Cous Cous Salat - Rezept von Benedikt Faust

Bring Farbe auf deinen Esstisch! Couscous-Salat ist nicht nur eine Geschmacksexplosion, sondern auch ein optisches Highlight. Es eignet sich hervorragend als Beilage oder als Hauptgericht für eine orientalisches inspirierte Mahlzeit.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 250 g Couscous
 - 300 ml heiße Gemüsebrühe
 - 1 große rote Zwiebel, fein gewürfelt
 - 1 rote Paprika, in kleine Stücke geschnitten
 - 1 Bund frische Petersilie, grob gehackt
 - 100 g Rosinen
 - 100 g Datteln, entsteint und in kleine Stücke geschnitten
 - 100 g gemischte Nüsse (z.B. Walnüsse, Mandeln, Cashews), grob gehackt
 - 100 g Physalis, halbiert
 - Kerne von 1 Granatapfel
 - 4 EL Olivenöl
 - Saft von 1 Zitrone
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1/2 TL Zimt
 - optional: frische Minze für die Garnierung
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Couscous in eine große Schüssel geben, mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und abdecken. Das Ganze für etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann mit einer Gabel auflockern.

Schritt 2

In der Zwischenzeit das Gemüse, die Früchte und die Nüsse vorbereiten. Die rote Zwiebel und Paprika in kleine Stücke schneiden, die Petersilie grob hacken, die Datteln und Physalis vorbereiten und die Nüsse grob hacken.

Schritt 3

Das vorbereitete Gemüse, die Früchte und die Nüsse zum aufgelockerten Couscous hinzufügen. Die Rosinen, Datteln, Physalis und Granatapfelkerne dazugeben.

Schritt 4

Nun das Olivenöl, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt hinzugeben. Alles gut vermischen, sodass die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.

Schritt 5

Den Couscous probieren und passen die Würzung nach Bedarf anpassen. Idealerweise lässt du den Salat vor dem Servieren einige Zeit durchziehen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Schritt 6

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie und optional frischer Minze garnieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37

