

Couscous-Salat

mit Honig-Senf-Dressing



Zutaten für 4 Personen:

400g Couscous
1 Fleischtomate
1/2 Chili rot
1 Paprika
1/2 Zwiebel
1 Löffel Essig
2 Löffel Öl
Etwas Kreuzkümmel
Salz

Dressing:

100g Schafskäse
2 Löffel Senf mittelscharf
4 Löffel Honig, zähflüssig
1 Löffel Essig
5 Löffel Rapsöl
Salz & Pfeffer

Wasser aufkochen und über den Couscous geben. Dabei soll das Wasser den Couscous komplett überdecken und 5 Minuten ziehen lassen. In der Zeit das Gemüse waschen und kleinschneiden. Das Gemüse zusammen mit den Couscous, Essig, Öl und Gewürzen verrühren.

Für das Dressing wird die halbe Chili & Zwiebel mit Senf, Honig, Essig und Rapsöl püriert.

Anschließend wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Mit Schafskäse und Nektarine kann der Couscous Salat noch verfeinert werden.

Guten Appetit