



COUSCOUS-SALAT MIT TOMATEN UND ARGANÖL

Dieser Klassiker aus der nordafrikanischen Küche ist ein köstlicher, gesunder Snack für Zwischendurch und eignet sich besonders für die leichte Sommerküche.

Rezept für 4 Personen

Art: Salat, vegetarisch

AFRO Spice: Harissa

Zubereitungsdauer: 90 Minuten

Aufwand: gering

ZUTATEN

- 200 g Couscous
- 2 Tomaten
- ½ Salatgurke
- 1 Zitrone (2 EL Zitronensaft)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL frisch gehackte Petersilie
- 4 EL frisch gehackte Minze
- 4 EL Arganöl (Reformhaus)
- 1 TL AFRO Spice Harissa
- 350 ml Gemüsesuppe oder Salzwasser
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Couscous salzen, mit heißer Gemüsesuppe oder heißem Wasser übergießen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen den gepressten Knoblauch mit Zitronensaft und Arganöl, AFRO Spice Harissa, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Tomaten und Gurke in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit den gehackten Kräutern und dem Dressing vermischen.

Zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.

