

Couscous Salat

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

150 g	Couscous
150 ml	Gemüsebrühe
1	Avocado
200 g	Strauchtomaten
1	Apfel
1	Granatapfel
2 TL	Zitronensaft oder Olive-Zitrone Würzöl
½ TL	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer
1 TL	Kokosblütenzucker
3 EL	Arganöl geröstet
1 EL	Ras el Hanout Kokoswürzöl



Zubereitung

Couscous in der Gemüsebrühe aufkochen, 15 Minuten quellen lassen und in eine Salatschüssel geben. Ras el Hanout unterrühren, solange der Couscous warm ist. Zwiebeln hacken, Avocado, Strauchtomaten und Apfel würfeln und unterheben. Den Gratapfel halbieren, die Kerne mit einem Esslöffel herauslösen und mit in die Salatschüssel geben. Ein Dressing aus Zitronensaft oder Würzöl Olive-Zitrone, Salz und Pfeffer, Kokosblütenzucker und Arganöl geröstet anmischen. Kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut durchmischen.