



COUSCOUS SALAD WINTER STYLE

Zutaten

(alle im goods-Shop erhältlich)

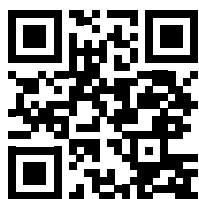
Zutaten für 4 Portionen

- 1 grosses Glas Couscous
- 1 Bouillonwürfel
- 1 Karotte
- 1 Broccoli oder 2 kleinere
- 1 Zucchini
- 2 Birnen
- 1 Orange
- einige Dattel-Cherrytomaten
- 1 Packung verzehrfertige Kichererbsen (120gr.)
- Balsamico Crème
- eine Hand voll Pekannüsse
- Essig/Öl/Gewürze für die Sauce
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Ein grosses Glas Couscous in eine grosse Schüssel geben. Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen und über den Bouillonwürfel im Glas giessen. Die Flüssigkeit über den Couscous in der Schüssel geben und gut umrühren. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser dazugeben.
2. Karotte, Broccoli und Zucchini, Orange, Birnen in kleine Stücke schneiden.
3. Broccoli und Zucchini kochen, bis sie weich sind (oder Dampfgaren im Thermomix).
4. Nacheinander die Karotten, Kichererbsen, Cherrytomaten, Birnen, Orangen und Pekannüsse dazugeben. Kurz durchmischen und während der Broccoli und Zucchini weiterkocht, kannst du die Sauce vorbereiten.
5. Für die Sauce 2-3 EL Öl in eine kleine Schüssel geben. Gebe Essig deiner Wahl hinzu und würze es mit Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronensaft etc. Gib die Sauce über den Couscous und mische nochmals.
6. Lasse den Broccoli und Zucchini nach der Garzeit abkühlen. Füge das Gemüse anschliessend zum Couscous und am Schluss kannst du den Schnittlauch schneiden und daruntermischen.

**Serviere den Couscous Salat nach Belieben mit Hüttenkäse, grünem Salat und Balsamico Crème.
EN GUETE!**



goods App
downloaden
und profitieren!

Rezept kreiert durch @CÉLINE

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.goods.ch

goods.
365 Tage frisch einkaufen