

Bunter Couscous-Salat

Zutaten

1 Packung Couscous
1 Orange
Handvoll Rosinen
Dosen Mais
Paprika Würfel
Tomaten Würfel
Kreuzkümmel, Zimtpulver
Tabasco oder Chillipulver
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Olivenöl
2 Teebeutel Pfefferminz
Petersilie

Zubereitung

Die Orange halbieren und Saft auspressen. Rosinen in dem Orangensaft einweichen. Couscous mit allen Gewürzen mischen, in eine Schüssel geben und kochendes Wasser nach Packungsanleitung zugeben. Gut umrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen und zwischendurch mehrmals mit einer Gabel auflockern.

Paprika und Tomaten waschen und in feine Würfel schneiden. Gemüse zum fertigen Couscous geben und alles vermengen. Nochmals abschmecken und anrichten.

Guten Appetit!

