



Couscoussalat mit Minz-Joghurt und Mango Dressing

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Instant- Couscous
400 ml Wasser
100 g Gurke
100 g gelbe Paprika
100 g Kichererbsen (gekocht)
70 ml Olivenöl
50 ml Hengstenberg Feiner Essig mit Mango
Saft von einer Orange
Kerne von einem Granatapfel
1 EL Currypulver
2 Tomaten
1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Zucker
½ Bd. Minze
200 g Sahnejogurt

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Das Wasser mit dem Currypulver und etwas Salz aufkochen. Couscous hinzufügen, vom Herd nehmen und 15 Minuten quellen lassen.

Schritt 2: Die Zutaten vorbereiten

Gurke, Tomaten und Paprika fein würfeln. Die Schalotte schälen und in feinste Würfel schneiden. Couscous mit einer Gabel auflockern. Kichererbsen, Paprika- und Tomaten- und Schalottenwürfel zugeben und untermischen.

Schritt 3: Den Couscous abschmecken

Öl, Orangensaft und Hengstenberg Feiner Essig mit Mango zum Couscous geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 4: Minz-Joghurt anrichten

Die Minzeblätter zupfen, fein schneiden und mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Hengstenberg Mango Essig verrühren.



Schritt 5: Der letzte Schliff

Den Couscous auf vier Schalen verteilen, Granatapfelkerne darüber geben und mit dem Minz-Joghurt servieren.