

Sommerlicher Couscous-Salat mit Himbeeren





Zutaten

- 60 g Couscous (Hartweizen oder Mais)
- 90 ml Gemüsebrühe
- 20 g Baby-Spinat
- 2 EL Himbeeren
- 50 g Feta
- 1 EL Haselnüsse

Für das Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 2-3 EL Heller Balsamicoessig
- 1/2 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Couscous in das Drahtbügelglas geben, mit 90 ml Gemüsebrühe übergießen und ziehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Dann den Couscous mit einer Gabel etwas auflockern.

Baby-Spinat waschen und klein schneiden, Himbeeren waschen, Feta in kleine Stücke zerbröseln, Haselnüsse grob hacken und alles auf den Couscous geben.

Für das Dressing alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben noch etwas Essig dazugeben und über den Salat gießen.

Vor dem Verzehr alles mit einer Gabel untereinander heben – guten Appetit!