

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Orientalischer Couscous-Salat



(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Gemüsebouillon aufkochen und den Couscous dazugeben
- Bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten quellen und danach etwas abkühlen lassen
- Chili und Frühlingszwiebeln fein schneiden
- Salatgurke in kleine Würfel schneiden
- Koriander und Petersilie fein hacken
- Weissweinessig, Olivenöl und die Tahinisaucen unter den lauwarmen Couscous mischen
- Den geschnittenen Chili, Frühlingszwiebel und Gurke dazugeben und gut daruntermischen
- Den Couscoussalat im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen
- Vor dem Servieren den feingehackten Koriander und Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zimt abschmecken

Zutaten

150 g Couscous
300 g Gemüsebouillon
1 Chili
1 Frühlingszwiebel
½ Salatgurke
50 g Tahinisaucen
3 El Weissweinessig
5 El Olivenöl
3 g Koriander
5 g Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika
Zimt