



Couscous-Salat

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten | **Ergibt:** 4 Portionen



Zutaten

50 g Babyleaf Spinat
120 g Couscous
240 ml Gemüsebrühe
1 Paprika, rot
½ Salatgurke
½ Zwiebel
½ Bund Petersilie
4 EL Rapsöl
3 EL Weißweinessig
1 EL Tomatenmark
150 g Feta
6 Garnelen
1 EL Butter
1 EL Sweet-Chili-Sauce
1 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Zubereitung

In einem kleinen Topf die Gemüsebrühe aufkochen. Couscous in eine Salatschüssel geben und mit der kochenden Gemüsebrühe übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Blattspinat, Paprika und Salatgurke waschen, in ca. 5mm große Würfel schneiden und die Zwiebel fein würfen. Petersilie fein hacken. Alles in die Salatschüssel mit dem Couscous geben.

Für das Dressing Rapsöl, Weißweinessig und Tomatenmark in einem Gefäß vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Dressing ebenfalls in die Salatschüssel geben und alles gut vermengen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Garnelen glasig darin anbraten. Kurz vor Garzeitende mit Sweet-Chili-Sauce und Sojasauce ablöschen und die Garnelen mit der Sauce glasieren.

Den Feta zerbröseln.

Den Spinat unter den Couscous heben und zum Anrichten in jeden Teller etwas vom Salat geben, darauf Couscous-Salat anrichten und mit Garnelen und Feta toppen.

Mein Tipp:

Dieses Rezept kannst du mit unterschiedlichem Gemüse bspw. auch mit Karotten beliebig variieren.