

## Couscoussalat mit gegrillter Zucchini

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

300 g Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Zwiebeln  
150 g eingelegte gegrillte Paprika  
180 ml Olivenöl  
140 ml Himbeeressig  
2 Teelöffel Cayennepfeffer  
2 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)  
2 Teelöffel Zimt  
2 Teelöffel Kreuzkümmel  
150 g Rosinen  
400 g Couscous  
500 ml Geflügelfond  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Esslöffel Zucker  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Gasgrill  
Wendeplatte

So als Salat hat man's ja auch nicht leicht, oder? Selbst wenn du zur Grillparty geladen wirst, haben alle meist doch nur Augen für die fleischigen Kollegen. Die saftig-

zarten Spareribs. Die schön gebräunten Bratwürste. Und immer diese Steaks mit ihren hammergeilen Grillstreifen! Da musste dir ganz schön was einfallen lassen, um mitzuhalten. So wie dieser Couscoussalat: Mit eingelegten Paprika, frischer Petersilie, Rosinen und einem würzig-süßen Dressing aus Himbeeressig, Zimt, Kurkuma, Knoblauch und Cayennepfeffer zieht der echt alle Register. Spätestens wenn dann noch gegrillte Zucchini mit in die Salatschüssel wandern, gibt's High-Five von allen Seiten und die volle Ladung BBQ-Respekt!

- 1 -

Eine Wendeplatte in den Gasgrill legen. Grill auf mittlere direkte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl vermischen, sodass alle Scheiben mit Öl bedeckt sind. Zucchini auf der Wendeplatte von beiden Seiten etwa 2 Minuten grillen, bis sie weich werden und leicht gebräunt sind, aber noch gut Biss haben.

- 3 -

Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauch abziehen und fein hacken. Eingelegte Paprika abgießen und in dünne Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und grob zerkleinern.

- 4 -

Auf dem Seitenkochfeld des Grills 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten andünsten. Gewürze zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Couscous und Rosinen zugeben, kurz anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Topf mit einem Deckel verschließen, von der Hitze nehmen

## Couscoussalat mit gegrillter Zucchini

und Couscous ca. 10 Minuten quellen lassen.

- 5 -

Essig mit restlichem Öl in einer großen Schüssel glatt rühren. Paprika, Petersilie, Couscous und gegrillte Zucchini dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.