

## Couscous-Salat mit Spinat und Himbeeren

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Salat

180 g Instant-Couscous  
160 g Baby-Spinat  
100 g Feta  
100 g Himbeeren  
40 g Haselnüsse  
Salz, Pfeffer

#### Für die Vinaigrette

60 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Weißweinessig  
1 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Dijon-Senf  
1 Spritzer Mandelextrakt  
Salz, Pfeffer

Couscous ist ein äußerst vielseitiger Begleiter in deiner Küche. Du kannst mit den Grießkörnern nämlich nicht nur leckere Tajine-Rezepte zubereiten. Couscous kuschelt auch gern mit Baby-Spinat und Früchten auf deinem Teller. Besonders lecker schmeckt er unter einer Decke aus Feta, Haselnüssen und fruchtigen Himbeeren. Und wenn die Vinaigrette auch noch so außergewöhnlich mit Mandelextrakt aromatisiert wurde, macht es ihm nichts

aus, wenn du ihn einfach als Salat verputzt.

- 1 -

Couscous nach Packungsanleitung zubereiten und zum Abkühlen beiseitestellen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Haselnüsse grob hacken. Feta zerkrümeln

- 2 -

Für die Vinaigrette Öl, Zucker, Essig, Senf und Mandelextrakt miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Spinat und Couscous auf Teller verteilen, mit Feta, Haselnüssen und Himbeeren bestreuen. Salat mit Vinaigrette anmachen.