



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

Pfeffer abschmecken.

- 3 -

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

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