

Couscous Schichtsalat



Couscous Schichtsalat - ideal für die Mittagspause

Dieses Rezept für den Schichtsalat mit Couscous, Granatapfel, Orangen, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Senf Honig Dressing ist ideal für die Mittagspause oder einfach so zum Mitnehmen.

Schnell und einfach zubereitet und super lecker!

Zutaten (2 Portionen)

100 g Couscous
1/2 Zitrone
6 EL Olivenöl
2 TL Honig
1 1/2 TL. Senf
Salz, Pfeffer
1 Granatapfel
2 Frühlingszwiebeln
1 Orange
40 g Feldsalat
3 EL Cashewkerne
1/2 Bund Minze

Zubereitung:

Couscous nach Packungsanweisung zubereiten.

Zitrone auspressen und mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausnehmen. Feldsalat putzen.

Orange schälen und die Filets mit einem scharfen Messer heraustrennen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Cashewkerne grob hacken. Minze waschen trocken schütteln und grob zerzupfen.

Couscous, Dressing, Granatapfelkerne, Frühlingszwiebeln, Orange, Minze, Salat und Cashewkerne nacheinander in ein Glas schichten, dicht verschließen, stürzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Und fertig ist der Couscous Schichtsalat.

Guten Appetit!