

Rezept

Couscous-Salat mit Granatapfel & Ras-el-Hanout

Ein Rezept von Couscous-Salat mit Granatapfel & Ras-el-Hanout, am 20.04.2024

© Monika Schürle



Zutaten

250 g Instant-Couscous	Salz
8 EL Olivenöl	1 Granatapfel
1 Orange	1 Bund Bund Petersilie
1 großes Bund Rucola	2 Zitronen
1 EL Ras-el-Hanout (arab. Gewürzmischung)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Couscous in Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, gegen Garzeitende 2 EL Öl unterrühren. Mit einer Gabel auflockern, ca. 5 Min. zugedeckt quellen, dann auskühlen lassen.

2. Inzwischen den Granatapfel aufbrechen (dafür am Stielende einen Keil einschneiden und herausheben, in das Loch greifen und den Granatapfel auseinanderbrechen). Die Kerne herauslösen und beiseitestellen. Die Orange so gründlich schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilets herauslösen und in Stücke schneiden, dabei den austretenden Saft auffangen.

3. Die Petersilie und den Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen, den Rest grob zerschneiden. Für das Dressing die Zitronen auspressen und den Saft mit Orangensaft, Ras-el-Hanout, Salz, Pfeffer und übrigem Öl verquirlen. Couscous, Orangen, Rucola und Petersilie in eine Schüssel geben. Das Dressing hinzufügen, alles gründlich mischen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren die Granatapfelkerne unter heben und den Salat evtl. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.