
Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Soße nicht vorher mit Salata mischen; wird knatschig,

Zutaten: 4 Personen

250 Gramm Instant-Couscous
400 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
1 Bund glatte Petersilie
1 grüne Paprikaschote
200 Gramm Datteln ohne Stein
150 Gramm gesalzene Rauchmandeln
0,50 Zitrone
300 Gramm Sahnejoghurt
Salz
gemahlener Piment
gemahlener Koriander
Paprikaflocken (aus dem türkischen Supermarkt)

Rezept: Couscous mit heißem Gemüsefond übergießen und 5 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Petersilie abspülen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und grob hacken. Paprika putzen, abspülen und fein würfeln. Datteln grob hacken.

Couscous, Paprikawürfel, Petersilie, Datteln und Mandeln locker mischen und den Salat mit etwas Zitronensaft abschmecken. Joghurt mit Salz, Piment und Koriander abschmecken. Etwas Joghurtsoße über den Couscous-Salat geben und mit Paprikaflocken bestreuen. Die restliche Soße extra dazu reichen.