

# COUSCOUS-SALAT

## mit buntem Gemüse.

🕒 **35 Min.**    🍴 **gering**

Zubereitungszeit    Aufwand

### Zutaten für: 4 Personen

#### Für den Salat

200 g	Naturgut Bio Couscous
etwas	Salz
400 g	PENNY Kichererbsen
1 El	Olivenöl
etwas	Paprikapulver
150 g	Salatgurke
300 g	Kirschtomaten
3 Stück	Frühlingszwiebeln
1	Paprika
1	rote Zwiebel, gewürfelt
1 Bund	Petersilie

#### Für das Dressing

5 EL	Olivenöl
4-5 EL	PENNY Condimento Bianco
1-2 EL	Naturgut Bio Agavendicksaft
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

### Zubereitung:

- 1 Couscous mit 310 ml kochendem, gesalzenem Wasser verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen.
- 2 Kichererbsen abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Öl, etwas Salz und Paprikapulver mischen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten.
- 3 Gemüse waschen, Tomaten halbieren. Gurke längs aufschneiden, mit einem Teelöffel entkernen, übrige Gurke in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Paprika vierteln, entkernen und in kurze Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
- 4 Alle Zutaten für das Dressing verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Couscous, Kichererbsen, Gemüse und Dressing in einer großen Schüssel vermengen. Kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren noch mal abschmecken.