

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Marokkanischer Couscous-Salat

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Frühlingszwiebeln rüsten, waschen und in feine Ringe schneiden
- Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein schneiden
- Zitrone auspressen
- Couscous in eine Schüssel geben, mit kochender Gemüsebouillon übergiessen und zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen
- Couscous mit Gemüse, Rosinen, Kräutern und Zitronensaftmischung marinieren
- Mit Zimt und Kardamom abschmecken

Zutaten

4	Frühlingszwiebeln
300 g	Tomaten
150 g	Salatgurke
8 g	Petersilie
8 g	Pfefferminze
1	kleine Zitrone
200 g	Couscous
350 g	Gemüsebouillon
15 g	Olivenöl
30 g	Rosinen
	Salz, Pfeffer, Zimt, Kardamom