

Couscoussalat

4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

300 g Couscous	nach Packungsanweisung zubereiten, mit der Gabel auflockern und abkühlen lassen.
1 kleine (400 g) Salatgurke	waschen, längs halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
400 g Tomaten	waschen, den Blütenansatz und die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2 rote Zwiebeln	schälen und in kleine Würfel schneiden.
3 EL glatte Petersilie (gehackt)	Couscous und Gemüse mit gut vermischen.
8 EL Zitronensaft	Für das Dressing:
4 TL Honig, flüssig	(Saft von 2 Zitronen) mit
5 TL Maggi Food Travel Würzmischung Deine Prise Marrakesch	und
8 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl	verrühren.
	unterschlagen, bis eine gebundene Sauce entsteht. Couscoussalat mit dem Dressing gut vermischen und nach Geschmack mit Maggi Food Travel Würzmischung Deine Prise Marrakesch abschmecken.
	Dazu passen Lammkoteletts, Hackbällchen oder gebratenes Fischfilet.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:

B: 1390 kJ (335 kcal)

N: E: 4 g, KH: 22 g, F: 25 g