

## Orientalischer Couscoussalat

### Zutaten | 4 Personen:

200 gr Vollkorn Couscous  
1 Bund Pfefferminze  
1 kleine Zwiebel  
1/2 Gurke  
1 kleine rote Paprika  
2 Tomaten  
1 milde rote Chilischote  
1 Zitrone (Schale + Saft)  
1/2 Orange (Saft)  
3-4 EL Olivenöl  
1 Handvoll Rosinen  
gemahlener Koriander  
Kreuzkümmel  
Zimt  
Kurkuma  
Curry  
Salz und Pfeffer



### So geht's:

Couscous mit der doppelten Menge kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Gehackte Minze, fein zerkleinerte Tomaten, Gurken, Paprika, gehackte Zwiebel, fein gehackte Chilischote (ohne Kerne) und Rosinen unter den Couscous heben. Mit Zitronenabrieb, Zitronen- und Orangensaft, Olivenöl und den restlichen Gewürzen abschmecken. Man kann den Salat lauwarm oder kalt essen.

Guten Appetit!