



Pikanter Couscous-Salat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

350 g	Couscous	350 g	Gemüsebrühe
2	Auberginen	50 g	Petersilie
2	Fleischtomaten, gereift	20 g	Minze
2	kleine Chilis	3 EL	Kurkuma
4	Knoblauchzehen	1	Limette
8 EL	veganer Joghurt	150 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Couscous mit etwas Olivenöl vermengen. Dann löst er sich später besser.
2. Brühe zusammen mit Kurkuma und gehacktem Knoblauch einmal aufkochen lassen und den Couscous komplett bedenken. Für mindestens 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
3. Aubergine spalten und mit reichlich ÖL im Ofen bei 180°C Umluft für ca. 20 Minuten weich schmoren.
4. Chili und Petersilie hacken und mit Salz und Pfeffer unter den Couscous heben.
5. Joghurt mit gehackter Minze vermengen und etwas Limettensaft verfeinern. Zusammen anrichten.