

Couscous-Salat

Couscous-Salat

Zutaten (für ca. 12 Portionen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [21.10.2020](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Thema:Marokkanisch/Persisch

Zutaten für ca. 12 Portionen:

625 g	Couscous
625 ml	Gemüsebrühe oder Fond
2 ½ EL	Tomatenmark
5	Paprikaschote(n), rot und gelb
2 ½ Dose/n	Mais
10	Lauchzwiebel(n)
5 EL	Reisessig
7 ½ EL	Olivenöl oder Sonnenblumenöl
2 ½ EL	Currypaste, rote, vegane
2 ½ EL	Sojasauce
	Salz und Pfeffer,
	Chilipulver
	Kreuzkümmel
	Zucker
	Petersilie
	Schnittlauch o. Zwiebellauchgrün, in feine Ringe geschnitten

Zubereitung:

Den Couscous mit dem aufgekochten Fond übergießen und 10 Min. ziehen lassen.

Die Flüssigkeitszugabe mit der Anweisung des Herstellers abgleichen. Je nach Typ und Hersteller kann eine unterschiedliche Menge nötig sein. Ggf. die Flüssigkeitsmenge erhöhen.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kräuter waschen und klein schnippeln. Tomatenmark, Currypaste (Veganer/Vegetarier aufpassen, kann Garnelen enthalten ggf. mehr Tomatenmark verwenden), Reisessig, Öl und Sojasauce mit dem Couscous vermengen, das geht mit den Händen am besten. Das Gemüse untermischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel und etwas Zucker abschmecken. Etwas glatte Petersilie und Zwiebellauchgrün dazugeben.