

Afrikanischer Couscous-Salat



Zutaten:

- 200g Couscous
- 100g Kichererbsen
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 60g Rosinen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Minze
- ½ TL Zimt
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Piment
- 3 EL Zitronensaft
- 300ml Brühe
- 1/4 TL Kurkuma

Zubereitung

1. Gemüse waschen, in kleine Würfel schneiden
2. 1 EL Öl in Pfanne erhitzen; Gemüse auf hoher Flamme anbraten; etwas Salz hinzugeben; an die Seite stellen
3. Knoblauch klein hacken; mit Zitronensaft, Öl & restlichen Gewürzen vermischen; beiseitestellen
4. 300 ml Brühe, ½ TL Salz, ¼ TL Kurkuma zum Kochen bringen; mit Couscous & Rosinen vermischen; für 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen
5. Gewürzmischung mit Knoblauch hinzugeben & gut mischen
6. Gemüse & Kichererbsen untermischen