



Curry Couscous Salat

Curry Couscous Salat

250 g Al Amier Couscous

250 g Jürgen Langbein Gemüse-Fond

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

1 Dose Mais

4 Lauchzwiebeln

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Lien Ying Gelbe Curry Paste

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

frische Petersilie

frischer Schnittlauch

Chilipulver

1 Prise(n) Zucker

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Curry Couscous Salat

1.

Den Couscous mit dem aufgekochten Gemüsefond übergießen und 10 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kräuter waschen und klein schneiden.

Tomatenmark, gelbe Currypaste, Reisessig, Olivenöl und Sojasauce mit dem Couscous vermengen.

Das Gemüse untermischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel und etwas Zucker abschmecken. Etwas Petersilie und Schnittlauch dazugeben.