



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

CousCous Salat mit Feige und Feta

Al Amier– CousCous Salat mit Feige und Feta

200 g Al Amier Couscous Rosinen & Cashewkerne

350 ml Wasser, kochend

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Frühlingszwiebel

10 g Minze

10 g Koriander

150 g Feta

1 Granatapfel

6 Feigen, getrocknet

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Al Amier– CousCous Salat mit Feige und Feta

1. Cous Cous Rosine Cashew in eine Schüssel geben, mit Wasser aufgießen. Olivenöl hinzugeben, umrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
Minze und Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Feta zerbröseln und Granatapfelkerne entfernen.

Den Couscous mit einer Gabel auflockern und portionsweise auf Tellern anrichten. Granatapfelkerne, Fetabrösel und Feigen darüber verteilen. Mit Koriander, Minze und Frühlingszwiebeln garnieren.