



Couscous Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

Couscous Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

120 g Rinatura Couscous aus Mais Bio

2 reife Pfirsiche

100 g Ziegenfrischkäse oder milder Ziegenkäserolle

2 Handvoll Rucola oder Feldsalat

30 g Walnüsse, grob gehackt

Frischer Thymian (optional)

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Für das Dressing:

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

2 Teelöffel Rinatura Agavensirup Bio

2 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Couscous Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

1.

Mais-Couscous in einer Schüssel nach Packungsanleitung quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

Pfirsiche halbieren, entsteinen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. In einer Grillpfanne (oder normale Pfanne) ca. 2–3 min. pro Seite braten.

Salat waschen und trocken schleudern. Ziegenkäse in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Sirup, Zitronensaft, Salz & Pfeffer verrühren.

Couscous, Salat, gebratene Pfirsichspalten, Ziegenkäse und Walnüsse in einer Schüssel vermengen. Dressing darüber träufeln. Nochmal gut umrühren. Nach Belieben mit frischem Thymian garnieren.