

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



ERFRISCHENDER COUSCOUS SALAT

mit aromuli© KUSSBEREIT
VEGAN



Zubereitungsdauer: etwa 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Passt gut zu: Gegrilltem

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824



... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Couscous
1	Feldgurke
1	Paprika
100 g	Champignons
150 g	gegrillte Paprika, eingelegt
2	Tomaten
70 g	Pistazien
	Frischer Basilikum
	Frische Minze
	Tomatenmark
Saft von einer	Zitrone (kleine)
3 EL	Olivenöl
20 Stk.	aromuli©-KUSSBEREIT
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Couscous in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen.
2. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Pistazien, Basilikum und Minze klein hacken.
3. Couscous mit dem Gemüse vermischen und mit den Nüssen, Kräutern, Tomatenmark, Zitronensaft, Olivenöl und aromuli abmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Der Couscous Salat kann unendlich variiert werden, er schmeckt mit jedem saisonalen Gemüse gut, auch gegrilltes Gemüse vom Vortag kann verwendet werden!

Rezept by Mara Luef

**Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht dir dein aromuli©-Team!**