



## COUSCOUS-SALAT MIT GLÜCKSDRESSING

### Zutaten:

160g Couscous  
300ml Gemüsebrühe von Lacroix (gibt 's bei Gourmet Flamand)  
3 EL Zitronensaft  
6 EL Sltia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand)  
1 Msp. Kreuzkümmel gemahlen  
1 Zucchini  
2 Tomaten  
3 EL gehackte Minze  
Salz, Pfeffer  
„Glücksdressing“ mit Chili von Gourmet Flamand

### Zubereitung:

Couscous in einer Schüssel mit kochender Brühe aufgießen. 1 ½ EL Zitronensaft, 2 EL Öl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer untermengen und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Zucchini und Tomaten waschen, entkernen und jeweils fein würfeln. Zucchini mit 1 EL Öl und 1 ½ EL Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten mit 1 EL Öl vermengen und ebenfalls salzen und pfeffern.

Minze unter das Couscous mengen und abschmecken.

Erst die Hälfte vom Couscous in Gläser füllen, dann Zucchini und Tomaten darauf geben und mit restlichem Couscous abschließen. Kurz vor dem Servieren einen Kaffeelöffel Glücksdressing mit Chili darauf geben, evtl. mit einem Minzblatt garnieren.