



SÜSSER 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
3 EL gehackte Minze
100g Rosinen
„Glücksdressing“ von Gourmet Flamand

Zubereitung:

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

Couscous abkühlen lassen (am besten über Nacht). Dann ca. 50ml Glücksdressing durchmischen und zum Frühstück servieren.