

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m&h schmidt

## Couscous-Salat

Für 8 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 2 h Kühlen

Instant-Couscous	500 g	mit heißem
Wasser	200 ml	aufgießen und 5 Minuten quellen lassen. Von
Limette	1	die Schale fein abraspeln und diese sowie weitere
Limetten	2	auspressen. Limettensaft unter den Couscous ziehen.
		Limettenschale,
Olivenöl	50 ml	
Honig	3 EL	und
Chilis, fein geschnitten	2	verrühren und unter den Couscous ziehen.
Cocktailtomaten	400 g	halbieren.
Zwiebeln	2	in feine Würfel schneiden.
Gurke	1	in kleine Würfel schneiden.
Petersilie, glatt	1 Bund	und
Minze	½ Bund	fein hacken und alles mit dem Couscous mischen. Mit
Kräutersalz		und
Pfeffer		würzen. Anschließend mindestens 2 Stunden im Kühlschrank
		durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durcheinander
		rühren und je nach Geschmack mit
Salz		
Pfeffer		
Limettensaft		
Olivenöl		und evtl.
Essig	etwas	nachwürzen.

Der ideale Begleiter

[Weißherbst Kabinett](#) / [Spätburgunder Rosé Feinherb](#)

