Unser Rezept

DER WOCHE

FRÜHLINGS-COUSCOUSSALAT

MIT RADIESCHEN

ZUTATEN

450 ml Gemüsebrühe

250 g Vollkorn- Couscous

1 Bund Radieschen

4 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone (Alternativ Saft 5–6 EL)

3 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Optional:
1 Packung (veganer) Feta
geröstete Sonnenblumenkerne
Dill

ZUBEREITUNG

Die Gemüsebrühe aufkochen und den Couscous damit übergießen und zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Dann mit einer Gabel auflockern.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen, putzen und nach Belieben halbieren oder vierteln.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Alle Zutaten mit dem Öl in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und optional mit Fetawürfel, frisch gehackten Dillspitzen und gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de