



# COUSCOUS SALAT MIT GRANATAPFEL MINZE UND ZITRONE

## Zutaten für 5 Portionen:

- 150g Couscous
- 1 Prise Meersalz
- 1 Gurke
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1-2 Schalotten

## DRESS IT UP

- Saft einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 3 Löffel gutes Olivenöl
- Kerne von 1 Granatapfel
- Handvoll Minzblätter gehackt

## Zubereitung:

Der Couscous Salat schmeckt am besten, wenn er kurz vor dem Essen zubereitet wird.

Gieße 175 ml kochendes Wasser über den Couscous in der 19 cm JOYN Schale , füge das Meersalz dazu, decke es mit dem JOYN Holzteller 20 cm ab und stelle es für 30 Minuten beiseite. Immer mal wieder umrühren schadet nicht. Lass den Couscous komplett auskühlen. Schneide in der Zwischenzeit die Gurke, die Schalotten und die Paprikas.

Mische den Saft einer Zitrone mit dem Knoblauch und einer Prise Meersalz in der 8 cm JOYN Dip Schale, füge dann 3 EL Olivenöl dazu und stelle das Dressing beiseite.

Kurz bevor du den frischen Couscoussalat servierst, mische Couscous, Gurke, Paprika, Zwiebel und Granatapfelkerne in der großen 32 cm JOYN Servierschale. Gieße das Dressing über den Salat, vermische alles und dekoriere dann die Minzblättchen darauf.