

Couscous-Brokkolisalat

Zutaten:

- 1 kleiner Brokkoli
- 200 g Couscous
- Zitronensaft einer Zitrone
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Tomaten
- 200 g Feta/Hirtenkäse
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Cashewkerne
- Salz, Pfeffer
- Chilli
- Olivenöl
- Gehackte Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Couscous nach Packungsanleitung zubereiten.

Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Anschließend gut abtropfen lassen. Paprika und Tomaten waschen, bei der Paprika die Kerne entfernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Die Möhren schälen und reiben. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch pressen oder sehr klein schneiden. Feta/Hirtenkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne **leicht** anrösten.

Für das Dressing Salz und Pfeffer und Chili in eine Schüssel geben und zunächst mit dem Zitronensaft verrühren. Anschließend Öl dazugeben und gut vermischen. Nach Belieben gehackte Kräuter untermengen.

Zum Schluss alle Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermischen.