

# COUSCOUSSALAT

*Zutaten für 10 Personen*

500 g Couscous\*  
250 g rote Linsen  
5 dl Gemüsebouillon\*  
2 Bund Radieschen, klein geschnitten  
5 Stk. Karotten, klein geschnitten  
1 Stk. Süsskartoffel, klein geschnitten  
500 g Blattspinat  
1 Stk. Zwiebel, klein gehackt  
1 Pack getrocknete Cranberries  
Diverse Kräuter, z.B. Petersilie, Minze (Alternative: getrocknet)  
Salz  
Pfeffer  
Paprika



## Zubereitung

- Die Zwiebeln und die Süsskartoffel mit etwas Olivenöl andünsten.
- Die Linsen in reichlich Salzwasser ca. 10 Min. bissfest kochen, abgiessen.
- Den Couscous mit der Bouillon aufkochen und zugedeckt ca. 7 Min. quellen lassen.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut durchmischen und würzen.

## DRESSING

*Zutaten für 10 Personen*

8El Olivenöl  
5EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

- Alle Zutaten mischen und über den Couscoussalat geben. Kurz ziehen lassen und bei Bedarf nochmals würzen.

\*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.