

## Fruchtiger Couscous-Salat

(4-6 Personen)

250 g Vollkorn-Couscous*	) nach Anweisung mit
200 ml Orangensaft*	)
200 ml Wasser	) zubereiten, dann
	abkühlen lassen und auflockern
1 rote Zwiebel	klein schneiden und in
2 EL Olivenöl*	leicht anbraten und
1 EL Honig*	unterrühren
1 Zucchini	) in kleine
2 rote Spitzpaprika	) Stücke
10 Datteln*	) schneiden
120g Mais	abtropfen lassen

Alles zusammen unter den Couscous mischen.

Salz*, Pfeffer*	)
1 TL Kurkuma*	)
1 TL Kreuzkümmel*, gem.	) Gewürze vermischen,
1 TL Curry*	) unter den Salat mengen
1 TL Garam Masala*	)
1 Prise Chili*, gem	)
4 TL Za'atar*	) und mit
etwas Zitronensaft oder Essig	abschmecken

Salat gut durchziehen lassen und evtl. nachwürzen.

Nach Belieben mit frischer Pfefferminze oder Melisse und diversen Nüssen verfeinern.