

# „Chimichurri“ - Salat

## **Zutaten** für 4 Personen

2 gelbe Paprika

1 Gurke

2 Tomaten

400 g Couscous

1 Zitrone

3 Msp. Chiliflocken

40 g Mandelblättchen

3 Zweige Minze

1 TL Spicy's „Chimichurri“

800 ml Gemüsebrühe

## **Zubereitung**

400 ml Gemüsebrühe zum Kochen bringen.

Währenddessen Gurke, Tomaten und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Topf von der Kochplatte nehmen. Couscous mit Kumin, Olivenöl, Salz und Pfeffer einrühren. Den Deckel aufsetzen und Couscous für 10 Min. ziehen lassen. Anschließend den Deckel schräg aufsetzen, und den Couscous leicht warm halten.

In der Zwischenzeit Zitrone entsaften, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Alles mit 4 Tl. Essig, 2 EL Olivenöl und je nach gewünschter Schärfe Chiliflocken in ein hohes Rührgefäß geben und mithilfe des Pürierstabs zu einer Soße verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Spicy's „Chimichurri“ und einer Prise Zucker abschmecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten. Währenddessen die Minze trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Couscous mit einer Gabel auflockern. Paprika-, Gurken- und Tomatenstücke sowie gehackte Minzblätter vorsichtig unterheben. Couscous-Salat auf Teller verteilen, mit etwas Chimichurri-Soße beträufeln und mit gerösteten Mandelblättchen bestreut genießen.