

# Couscous-Salat mit Minzsoße

Ein Salat mit Couscous und einer erfrischenden Minzsoße für Grillabende

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Couscous-Salat:

300 g Couscous  
2 TL gekörnte Gemüsebrühe  
500 ml kochendes Wasser  
250 g Kirschtomaten  
3 Frühlingszwiebeln

### Minzsoße:

10 Zweige Minze  
2 Be. Dr. Oetker Crème légère  
1 TL Sambal Oelek  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Couscous-Salat:

Couscous und Gemüsebrühe vermischen, mit kochendem Wasser übergießen und mind. 10 Min. quellen lassen. Kirschtomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und beides unter den Couscous heben.

## 2 Minzsoße:

Minze waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. Crème légère mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer verrühren. Etwas Minze für die Dekoration beiseitelegen, übrige Minze unterheben. Die Hälfte Minzsoße unter den Couscous-Salat mischen, übriges Dressing darauf verteilen und mit Minzestreifen garnieren.