



Zutaten für ca. 4 Portionen

½ Bio-Zitrone
300g Couscous *
4 EL Olivenoel *
Salz *
1 Knoblauchzehe
1 TL Kreuzkümmel gemahlen *
1 TL Koriander gemahlen *
1 rote Paprika
½ Gurke
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie
2 EL Weißweinessig
Pfeffer aus der Mühle *
100g Cashewkerne gehackt *
200g Schafskäse

*** aus fairem Handel**

Zubereitung:

*Zitronenschale abreiben, Saft auspressen
Couscous mit Zitronensaft, kochendem Wasser nach Anleitung, Olivenoel, ½ TL Salz vermischen, zugedeckt ausquellen lassen. Knoblauch abziehen, fein hacken, zusammen mit Kreuzkümmel und Koriander unterrühren.
*Paprika, Gurke, Tomaten putzen, rote Zwiebel abziehen, alles klein würfeln. Petersilienblätter abzupfen, in Streifen schneiden, Zutaten unter den Couscous heben, mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer kräftig würzen.
*Cashewkerne hacken und goldgelb rösten. Schafskäse grob zerkrümeln, beides zuletzt unter den Salat heben, ca.30 Min. ausquellen lassen.
Vor dem Servieren nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.