

# Couscous-Salat mit Cranberries

649

---

---

**Typ:** Salat

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*

**Bemerkungen:** 29 Jan 15: einen Tag vorher zubereiten - muss ziehen!  
Zuckerschoten definitiv in kleinere Stücke schneiden und ganz kurz blanchieren oder getrennt mit kochendem Wasser übergießen. Eine Stange Sellerie in dünnen Scheiben zugefügt; gut!

**Zutaten:** für 6 Portionen

100 Gramm Pinienkerne  
250 Gramm Zuckerschoten  
200 Gramm Couscous (Instant)  
100 Gramm Cranberries (getrocknet)  
40 Gramm Petersilie (TK)  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

**Rezept:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zuckerschoten abspülen und eventuell in Streifen schneiden.

Mit Instant-Couscous und den getrockneten Cranberries mischen und mit 350 ml kochendem Wasser übergießen. Etwa 5 Minuten quellen lassen.

Pinienkerne, TK-Petersilie, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer unterrühren.