

# COUSCOUS-SALAT MIT GETROCKNETEN MONTMORENCY KIRSCHEN

Dieser Salat ist eine verführerische Beilage zu allerlei Gerichten.

## ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 6 PERSONEN:

- 1 Tasse Wasser oder Hühnerbrühe
- 3/4 Tasse Instant-Couscous, ungekocht
- 1/2 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/2 Tasse grob gehackte Karotten
- 1/2 Tasse gehackte, ungeschälte Gurke
- 1/4 Tasse Frühlingszwiebeln in Streifen
- 1/4 Tasse geröstete Pinienkerne
- 3 Teelöffel Balsamicoessig
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

## ZUBEREITUNG:

Wasser oder Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und den Couscous einrühren. Vom Herd nehmen und bedeckt etwa fünf Minuten ziehen lassen. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und noch einmal zehn Minuten ohne Deckel stehen lassen.

Den Couscous mit den getrockneten Montmorency Kirschen, den Karotten, der Gurke, den Frühlingszwiebeln und – auf Wunsch – mit den gerösteten Pinienkernen in einer großen Schüssel vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in einer zweiten Schüssel gut vermengen und über den Couscous-Mix gießen. So lange verrühren, bis alle Zutaten gut mit dem Dressing vermischt sind.

Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.