

Couscoussalat mit Feta und Süßkartoffel

20–30 Min

Zubereitung

1. Couscous nach Packungsanleitung kochen, mit Kotányi Bio Curry und Olivenöl mischen und beiseitestellen.
2. Gemüse und Obst würfeln, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und Feta mit den Fingern zerbröseln.
3. 1 TL Zitronenzesten abreiben und die Zitrone pressen. Minze fein schneiden. Alle Zutaten bis auf den Sesam mit dem Couscous vermischen.
4. Mit Sesam garnieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Couscous
2 EL	Olivenöl
200 g	Feta
1 Stk.	Süßkartoffel vorgekocht
1 Stk.	Avocado
1 Stk.	Mango
3 Stk.	Jungzwiebeln
1	Handvoll frische Minze
1 Stk.	Zitrone
1 TL	Schwarzer Sesam
2 EL	Bio Curry