



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 |

