



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 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

