



# Spicy Couscoussalat mit Ananas und Babyspinat

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Couscous laut Packungsanleitung zubereiten. Den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen.
- 2 Die Ananas und Gurken schälen und in Würfel schneiden. Cherrytomaten halbieren und alles unter den Couscous mengen.
- 3 Für das Dressing die übrigen Zutaten bis auf die Leinsamen miteinander verrühren.
- 4 Alles miteinander marinieren. Zuletzt mit den gerösteten Leinsamen garnieren.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

0.5 Tasse	Couscous
1	Handvoll Babyspinat
0.5 Stk.	Ananas
2 Stk.	Minigurken
70 g	Cherrytomaten
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Limettensaft
1 EL	Sesamöl
2 TL	Leinsamen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 TL	♦ Mango-Kräuter fruchtig

