



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 |

