

Couscous-Kichererbsen-Mix

Zutaten

350 g Couscous
1 Dose Kichererbsen
1 Bund Koriander
100 ml Olivenöl
4 EL Zitronensaft
2 TL Kreuzkümmel
1 Packung Feta
1 TL Bio-Gemüsebrühe (ohne Hefe)
Salz und Pfeffer
(1 Packung Rosinen)

Zubereitung

- Couscous mit heißer Gemüsebrühe bedecken
- Solange stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist (etwa 6 Min.)
- Kichererbsen, (Rosinen) und Koriander hinzugeben
- Olivenöl, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer zu einem Dressing mischen, darüber geben und mit zerbröseltem Feta bestreuen