

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Schnitzel
- 200g Couscous (Vollkorn)
- 6 Salatblätter
- 1 kleine rote Peperoni
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Stange Sellerie
- 50 g Rosinen
- 1 Zitrone
- Gemischte Kräuter (Kerbel, Petersilie)
- 4 EL Olivenöl
- Ein bisschen Salz
- Ein wenig Pfeffer



Auf der Suche nach einer nahrhaften und leckeren Mahlzeit? Geniesse unseren Couscous-Salat mit Gemüse und Kräutern begleitet vom Sensational Schnitzel von Garden Gourmet. Das knusprige Schnitzel, der weiche Couscous und die aromatischen Kräuter lassen dich viele Geschmacksrichtungen entdecken.

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Die Rosinen etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und den Salat waschen. Den rohen Couscous in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Olivenöl vermischen.

2. Couscous kochen

Etwa 200 ml Wasser zum Kochen bringen und über das Couscous giessen, sodass er gerade bedeckt ist. Den Couscous 5 Minuten einweichen lassen, bis das gesamte Wasser aufgesogen ist. Couscous mit einer Gabel auflockern.

3. Gemüse und Kräuter schneiden und mit Couscous mischen

In der Zwischenzeit Sellerie und Peperoni in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter grob hacken. Gemüse und Kräuter mit dem Couscous mischen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

4. Sensational Schnitzel zubereiten

Garden Gourmet Sensational Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig kochen. Den Couscous-Salat auf zwei Teller verteilen.

5. Anrichten und geniessen

Schnitzel in Streifen schneiden, über den Salat streuen und mit Kräutern garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)