



# Marokkanischer Couscous-Salat mit Zitronenjoghurt

---

Beilage mit orientalischem Flair

## Zubereitung

1. 500ml NATURATA Gemüsebrühe nach Anleitung herstellen, über den Couscous gießen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.
2. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Petersilie und Rosmarin jeweils fein hacken und die Datteltomaten vierteln.
3. In einer Pfanne NATURATA Olivenöl erhitzen, Paprikawürfel, Zwiebeln, gehackten Rosmarin sowie Pistazien, Rosinen und Kreuzkümmel hinzufügen und alles kurz anbraten.
4. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und in eine große Schüssel geben, Datteltomaten, gehackte Petersilie sowie die kurz angebratenen Zutaten hinzufügen und gut miteinander vermengen. Den Couscous mit NATURATA Meersalz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Schale der Zitronen fein abraspeln und die Zitronen auspressen. Zusammen in einer Schüssel mit dem griechischen Joghurt sowie NATURATA Meersalz und Zitronenpfeffer vermengen und zusammen mit dem Couscous-Salat servieren.



 Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten (für 4 Portionen)

### *Naturata Zutaten*

- 500 ml Kräuter Gemüsebrühe hefefrei
- 75 g Rosinen, getrocknet
- 5 EL Olivenöl Spanien nativ extra
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein

### Weitere Zutaten

- 300 g Couscous
- 3 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 75 g Pistazien, geröstet und gesalzen
- 300 g Datteltomaten
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 400 g Griechischer Joghurt
- 2 Bio-Zitronen
- Zitronenpfeffer