

Aprikosen – Couscous

Zutaten für 8 Personen

500 g	Couscous, Instant	6 EL	Sojasoße
1 TL	Zimt	10 EL	Olivenöl
2 TL	Currypulver	3 TL	Zucker
4 Stangen	Staudensellerie	1-2 TL	rote Currypaste
2	rote Paprika	10 EL	Reisessig
4	Tomaten, groß	3 TL	Zitronensaft
2 BD	Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer	
6	Aprikosen, reif	Schnittlauch	
4 EL	Cashewkerne		

Zubereitung

- **Salat** - Den Couscous mit Zimt und Currypulver mischen.
- Mit 500 ml heißem Wasser übergießen, quellen lassen und dabei immer mal wieder mit einer Gabel etwas auflockern. Evtl. Wasser nachgießen.
- Sellerie und Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Paprika putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.
- Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Aprikosen halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
- Cashewkerne grob hacken.
- Alle Zutaten, sowie den Couscous in eine Schüssel geben.
- **Dressing** – Sojasoße, Reisessig, Olivenöl, 2 TL Zucker, Zitronensaft und Currypaste zu einer Salatsoße mischen.
- Über den Salat geben und gut vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schnittlauchröllchen scheiden und über den Salat streuen.