

## Couscous mit Harissa, Datteln und Tomaten



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 min



### Zutaten:

200 g Couscous  
 1 Bio-Limette(n)  
 1 EL Harissa  
 2 EL Olivenöl  
 6 Tomaten, getrocknet in Öl  
 150 g Kirschtomate(n)  
 8 Dattel(n), ohne Kern  
 1 Schalotte(n)  
 1/2 Paprika, gelb  
 1/2 Bd Petersilie  
 Salz  
 Pfeffer



Wüsthof Schneidebrett aus Thermobuche



Wüsthof Gemüsemesser Classic



Emile Henry Salatschüssel groß in granatapfel



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



WMF Zitruspresse Gourmet

1

200 ml Wasser in einem Kochtopf aufkochen. Couscous damit begießen. Limette mit einem Gemüsemesser halbieren und den Saft mit Hilfe einer Zitruspresse auspressen.

2

Couscous mit Limettensaft, Salz, Harissa, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Anschließend ca. 5 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel auflockern.

3

Getrocknete Tomaten auf einem Schneidebrett würfeln. Kirschtomaten waschen und ebenfalls mit einem scharfen Gemüsemesser halbieren.

4

Datteln klein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter hacken.

5

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Salatschüssel geben und mit dem Couscous vermengen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.