



## Couscous Salat

mit gelben Bohnen & Pfirsich



Zutaten für 4 Personen:

<b>Zutaten</b>	Den Couscous mit heißem Wasser aufgießen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und die Bohnen in der Mitte teilen. Anschließend in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren.
250 g Couscous	
300 ml Wasser	
1 Dose Kichererbsen	
1 Bund Koriander	
2 – 3 flache Pfirsiche	Sobald die Bohnen gar sind unter kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu stoppen.
50 g Cashewkerne	
Salz	
1 TL Kumin	Die Pfirsiche waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Salat alle Zutaten miteinander vermischen, mit einem Dressing aus Essig, Limettensaft, Cashewmus und Gewürzen verfeinern und abschmecken.
1 Handvoll Cranberries	
<b>Dressing</b>	Den Koriander waschen und davon 2/3 fein hacken und unter den Salat heben, den Rest zur Garnierung verwenden.
4 EL Weißweinessig	
Saft 1. Limette	
2 EL Cashewmus	