



# Bunter Couscous Salat

mit Kurkuma-Ajoli



Zutaten für 2 Personen:

<b>Salat</b>	Den Couscous in einen Topf mit Salz geben, Wasser aufkochen und über den Couscous geben, Deckel schließen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Couscous mit Zitronenabrieb verfeinern.
250 g Couscous	
200 ml kochendes Wasser	
Salz	Das Gemüse waschen, Paprika, Tomaten, 2 – 3 Lauchzwiebeln klein schneiden und mit Olivenöl unter den Couscous heben.
5 EL Olivenöl	
200 g Sojabohnen in Schote	Die Sojabohnen in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen, anschließend abgießen, abschrecken und aus der Schote drücken. Die Kerne unter den Salat heben.
1 gelbe Paprika	
150 g gelbe Cherry Tomaten	
100 g rote Cherry Strauchtoma- ten	
1 Bund Lauchzwiebeln	Für die Ajoli, Sojadrink mit Senf und Essig in einem hohen Gefäß verrühren. Einen leistungsstarken Mixer hinein halten und auf höchster Stufe mixen, dabei langsam das Öl hinzugießen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Wie viel Öl verwendet werden muss, um die dickflüssige Konsistenz zu erreichen, hängt stark von der Leistung des Gerätes ab.
30 g Gojibeeren	
<b>Ajoli</b>	Ajoli mit den Gewürzen und 2 EL Zitronensaft abschmecken. Couscous auf Teller geben, Ajoli darauf geben und mit Gojibeeren garnieren.
80 -100 g Raps- oder Sonnenblumenöl	
100 ml Sojadrink	
1 TL Senf	
1 TL Kurkuma	
1 Prise Knoblauchgranulat	
1 EL heller Essig	
1 Zitrone	