

## Couscous-Pfirsich-Salat

Von Solveig Goldschmidt-Sax

Dieser super leckere Salat ist ruck zuck zubereitet und besticht durch die süß-salzige Kombination von Pfirsich und Aprikosen mit (veganem) Feta. Ich nutze gerne Couscous aus Hülsenfrüchten wie Kichererbsen. Aber klassischer Couscous aus Weizen oder Dinkel passt auch super.



### Du brauchst:

- 250 g Couscous nach Wahl
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 Gurke
- 2 Pfirsiche (oder Pflaumen)
- 1 Avocado
- 2 Handvoll Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Veganer Feta (z. B. von Violife)
- 7 Getrocknete Aprikosen

### Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 5 EL Balsamico
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 Spritzer Kürbiskernöl

### Und so geht's:

1. Couscous nach Packungsanweisung mit Gemüsebrühe zubereiten.
2. Gurke, Pfirsiche, Avocado, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Feta und Aprikosen in kleine Stücke schneiden und in eine Salatschale geben. Mit dem Couscous vermengen.
3. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und über den Salat geben.