

# Couscous-Salat mit Rosinen, Minze und Aprikosen

CAMPING-REZEPT VON **MILCHBLAU**

## *Zutaten für 2 Personen*

- 400 Milliliter Wasser (1 ½ Tassen)
- 200 Gramm Couscous (¾ Tasse)
- 4 Aprikosen (alternativ: Pfirsich, Mango, Nektarine)
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 Esslöffel Rosinen
- 1 Handvoll Minze
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Chili)
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- etwas Olivenöl

## *Zubereitung*

1. Couscous mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen (Couscous quillt auch in kaltem Wasser, dauert jedoch etwa eine Stunde)
2. Aprikosen und Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden.
3. Die Aprikosen und Frühlingszwiebel gemeinsam mit den Rosinen und der grob gehackten Minze zum Couscous geben.
4. Das Dressing aus Gewürzen, Honig, Zitronensaft und Olivenöl herstellen und unter den Couscous heben.
5. Idealerweise eine Stunde durchziehen lassen, damit die Rosinen quellen und der Couscous das Aroma des Dressings aufnimmt.