

Mein
lieblings-
Rezept von der
OPS drogerie



Couscous Salat mit Feta, Feigen und Landjägerstückli

Menge für zwei Personen als Hauptgang
oder als Teil eines Apérobuffets für ca 8 Portionen.

1 mittelgrosse Tasse Couscous

nach Vorgabe auf der Packung zubereiten,
in eine Schüssel geben und etwas
auskühlen lassen.

Unterdessen das Dressing zubereiten:

8 EL Olivenöl

6 EL Balsamico Essig (dunkel)

Saft von einer Limette, ausgepresst

2 KL Senf

Blättli von 4 Thymian Zweigli

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Öl, Essig, Limettensaft und Senf zusammen
vermischen. Die Blättli von den Thymian
Zweigli gegen die Wuchsrichtung abstreifen
und ebenfalls untermischen. Mit Salz
und Pfeffer würzen.

Im Anschluss die folgenden Zutaten zum leicht abgekühlten Couscous geben:

2 frische Feigen, halbiert
und in kleine Stücke geschnitten

150 g Feta zerbröckelt

1 Landjäger in Würfeli geschnitten

Couscous mit den Zutaten vermischen
und Dressing unterziehen. In zwei Gefässe
nach Wahl füllen. Als Dekoration noch je ein
Thymianzweigli einstecken und mit je einer
frischen Feigenhälfte fächerartig verzieren.

Anschliessend geniessen oder im Einmachglas als Zmittag für am Arbeitsort mitnehmen.

En Guete

Zum
Geniessen,
Sammeln
und Weiter-
sagen.