



## Sommerlicher Couscoussalat

mit Röstfenchel und Pfirsichen



20-30min



2 Personen

Dürfen wir vorstellen: Unseren neuen Lieblingssalat, den unsere Testküche im Nu verputzt hat. Nussiger Couscous trifft auf gerösteten Fenchel, würzigen Feta und gegrillte Pfirsiche. Die saftigen Pfirsiche geben dem Salat eine besonders fruchtige Note. In Kombination mit frischen Kräutern und der Sauce aus gegrillter Paprika à la Romesco findet eine wahre Geschmacksexplosion statt!

## Was du von uns bekommst

- Haselnüsse <sup>15</sup>
- Pfirsich
- Couscous <sup>1</sup>
- Grillpaprika <sup>12</sup>
- rote Zwiebel
- Feta <sup>7</sup>
- Kräutermix Petersilie und Minze
- Fenchel
- Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

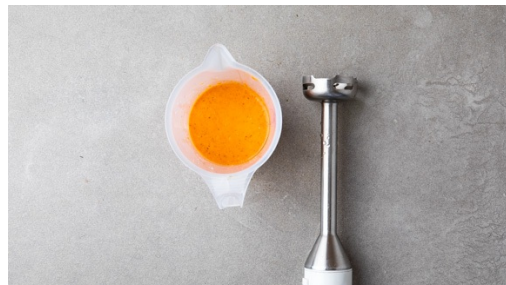
### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 45.0g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 65.5g



### 1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Fenchelstrunk** abschneiden, dann den **Fenchel** längs in 1cm dünne Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen und achteln. **Zitronenschale** abreiben und den **Saft** einer **halben Zitrone** auspressen, die andere **Hälfte** in Spalten schneiden. 250ml Wasser im Wasserkocher aufkochen. Anschließend einen halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen.



### 4. Dressing zubereiten

Für das Dressing 2EL **Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer verrühren. Die **Kräuter** ohne die harten Stiele fein hacken. Die **gegrillte Paprika** mit der **Hälfte** der **Nüsse**, 1EL Essig, 1-2TL Wasser und 1TL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer und 1Prise Zucker würzen.



### 2. Fenchel rösten

**Fenchel** und **Zwiebel** mit 1-2TL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15-20Min. im Backrohr rösten. Anschließend aus dem Rohr nehmen und mit 1TL **Zitronenschale** bestreuen.



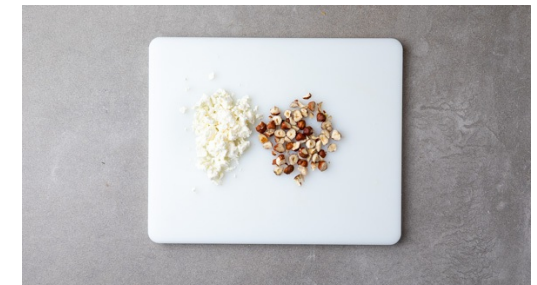
### 5. Pfirsiche grillen

**Pfirsiche** um den Kern herum einschneiden und halbieren. Den Kern entfernen, dann das Fruchtfleisch in 1cm breite Spalten schneiden. Eine Grillpfanne oder eine große Bratpfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Pfirsichstücke** von jeder Seite ca. 1-2Min. anbraten, sodass möglichst leichte Grillstreifen entstehen.



### 3. Couscous quellen lassen

Inzwischen den **3/4** vom **Couscous** in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit 1/2TL Salz vermischen, dann mit der aufgekochten Suppe übergießen. **Couscous** ca. 8-10Min. zugedeckt quellen lassen, danach mit der Gabel auflockern. Der übrige **Couscous** wird nicht verwendet. Bei großem Hunger den gesamten **Couscous** und 350ml mehr Wasser verwenden.



### 6. Nüsse hacken

**Haselnüsse** grob hacken. **Fetakäse** mit den Händen in mundgerechte Stücke zerkrümeln. **Couscous** mit dem Dressing und den **Kräutern** vermengen. **Fenchel** und **Pfirsiche** auf dem **Couscous** verteilen. Mit **Feta** und **Nüssen** bestreut servieren, nach Geschmack die **Zitronenspalten** darüber auspressen. Die **Paprikasauce** dazu reichen.