



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

# LAUWARMER COUSCOUS-SALAT MIT HÜHNERFLEISCH, GRANATAPFEL UND MINZE



Ergibt 4 Portionen

## FÜR DAS HUHN:

2 Hühnerbrustfilets (à 200 g)  
Salz, Pfeffer

## FÜR DEN COUSCOUS-SALAT:

300 g Couscous  
400 ml Gemüsebrühe  
150 g Feta  
1 Granatapfel  
1 Paprika  
200 g Paradeiser  
2 Zweige Minze

## FÜR DAS DRESSING:

3 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Honig  
Saft von 1/2 Zitrone  
1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin),  
gemahlen  
1/2 TL Kurkuma, gemahlen  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kurz in Öl anbraten. In einem ungelochten Garbehälter bei 90 °C Dampfgarstufe (Einschubhöhe 2) circa 9 Minuten garen. Die Garzeit hängt von der Dicke des Fleischs ab.

Couscous in eine Schüssel geben, Brühe kurz aufkochen und über den Couscous gießen. Mit Folie abdecken, 5 bis 8 Minuten quellen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist. Anschließend mit einer Gabel auflockern.

Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Feta-Käse abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Paradeiser ebenfalls waschen und vierteln. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter grob abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Weißweinessig, Honig und Zitronensaft verrühren und mit den zerkleinerten Zutaten unter den Couscous mengen. Mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Couscous-Salat auf einer großen Platte anrichten, Hühnerbrüste schräg aufschneiden und auf dem Salat anrichten.