



# Couscous-Salat



## Rezept für 4

### Zutaten

200 dl Gemüsebouillon  
110 g Couscous, geröstet  
1 «Stängel» Zitronengras  
2 Scheiben Ingwer  
 $\frac{3}{4}$  EL indischer Curry  
25 g Rohrzucker  
220 g Ananas  
100 g Fenchel  
40 g Sonnenblumenkerne,  
geröstet  
1 EL Koriander, gehackt  
 $\frac{1}{2}$  Granny-Smith-Apfel  
1 Fenchelknolle  
Salz, Olivenöl,  
Weissweinessig

### Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Rohrzucker aufkochen lassen, danach zudecken und ziehen lassen. Die Ananas würfeln, den fein geschnittenen Fenchel und die Sonnenblumenkerne begeben. Alle Zutaten abkühlen lassen, vermengen und Koriander dazugeben. Den halben Apfel beliebig schneiden und auf dem Couscous anrichten. Den Fenchel waschen und hauchdünn hobeln. Mit etwas Öl und Essig anmachen, würzen und auf dem Couscous anrichten.