



C O U S C O U S A N D

Genuss im Glas, der für den "Ich will mehr"-Effekt sorgt: Feiner Couscoussalat mit erfrischend-cremigem Minzpesto.

ZEITSCHÄTZUNG

20 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

D A S B R A U C H S T D U

für 3-4 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Spicy Thai Wok
- 1/2 Packung Simply Good Jungspinat
- 200 g Feta
- 200 g Couscous
- 50 g Minzblätter
- 20 g Pistazien
- 1 Chilischote, rot
- 80 ml Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Zitrone
- 150 g Parmesan
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken

S O G E L I N G T ' S D I R

1



Für das Pesto, die Minzblätter von den Stielen zupfen, waschen, trocken tupfen und grob schneiden. Die Chilischote halbieren und die Samen entfernen. Zitronenschale abreiben.

2



Pistazien, Chilischote, Olivenöl, Zitronenzeste und den Parmesan in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Alternativ kannst du dein Minzpesto auch in einem Stabmixer zubereiten.

3



Simply Good Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl für 5 Minuten anbraten. Couscous nach Packungsanleitung zubereiten. Beides abkühlen lassen. Einstweil Feta kleinschneide

4



Alle Zutaten Schicht für Schicht in den Jars verteilen und bis zum Servieren kühl stellen.



5

Fertig ist dein
Schichtgericht!