



' COUSCOUS SA MIT FETA GEMÜSE UND MINZPESTO

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

' DAS BRAUCHST DU

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

' SO GELINGT 'S DIR



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



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.



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



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

5



Fertig ist dein
Schichtgericht!