COUSCOUS SALAT MIT FETA, GEMüSE UND MINZPESTO

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

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	**SUPER EASY**	**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

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.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Fertig ist dein Schichtgericht!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: