

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art
50 g Rosinen
200 g Couscous (Vollkorn)
4 EL Olivenöl
1/2 Stange Sellerie
2 Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Paprika
Kräutermix (z.B. Petersilie, Kerbel)
1 Zitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 Blätter Eisbergsalat (oder anderer Salat)



Mehr veggie geht nicht! Richtig viel Gemüse, intensive Kräuter und spritzige Zitrone – an diesem Couscous-Salat stimmt einfach alles. Dazu noch unser Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art als knuspriger Hauptdarsteller auf dem Teller und du bist im 7. Himmel.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Die Rosinen für ungefähr 10 Min. in warmem Wasser ziehen lassen. Derweil den Couscous in einem tiefen Teller mit 2 EL Olivenöl vermischen.
- 2.** Ungefähr 200 ml Wasser zum Kochen bringen und über den Couscous gießen, dass er bedeckt ist. Für 5 Min. ziehen lassen, bis das gesamte Wasser aufgesogen ist. Mit einer Gabel auflockern.
- 3.** In der Zwischenzeit den Sellerie und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben und den Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter hacken und mit dem Gemüse unter den Couscous rühren. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Die Sensational Schnitzel Wiener Art nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind.
- 5.** Die Salatblätter in zwei Portionen aufteilen und auf zwei tiefe Teller geben. Jeweils die Hälfte des Couscous-Salats darauf geben.
- 6.** Die Schnitzel in mundgerechte Streifen schneiden und auf dem Couscous anrichten. Nach Belieben mit weiteren Kräutern garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE