

**COUSCOUS
ROTE BETE
S A L A T**



COUSCOUS ROTE BETE S A L A T

ZUTATEN:

- 125g Couscous
- 125ml rote Bete Saft
- rote Bete gekocht
- 1 Paket Ziegenkäse
- MEERSALZ KNOBLAUCH
- ZITRONE ROSMARIN MARMELLATA
- frische Minze
- DOLCE FAR NIENTE
- GRANATAPFEL BALSAM
- OLIVENÖL CLASSICO

ZUBEREITUNG:

Den Couscous mit rote Bete Saft ca. 5 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Derweil die rote Bete in kleine Würfel schneiden und in den fertigen Couscous geben.

Mit GRANATAPFEL BALSAM, OLIVENÖL CLASSICO, ZITRONE ROSMARIN MARMELLATA, etwas DOLCE FAR NIENTE und dem MEERSALZ KNOBLAUCH nach Bedarf abschmecken und verrühren.

Den Ziegenkäse in gewünschter Menge darüber bröseln und mit etwas frischer Minze garnieren.

Tipp: Ein Schuss ORANGEN OLIVENÖL dazu verleiht dem Salat eine ganz besondere fruchtige Note.

BUON APPETTITO!

Patrizia

