Couscous mit Granatapfelkernen von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

188 g Couscous	
5.0 g Kurkuma	
5.0 g Salz	
4.0 dl Wasser	
60 g Zwiebel	
50 g Petersilie, frische	
7.5 cl Zitronensaft	
7.5 cl Olivenöl	
120 g Fruchtsalat	Granatapfelkernen
1.5 dl Sauerrahm	saurer Halbrahm

Couscous, Kurkuma und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser aufkochen, über das Couscous giessen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel lockern.

Bundzwiebel in Ringe, Petersilie grob schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Öl zum Couscous geben, mischen.

Salat anrichten. Granatapfelkerne und sauren Halbrahm darauf verteilen.