



Couscoussalat

vegan

Zubereitung:

Couscous in die Gemüsebrühe geben und 10 Minuten ziehen lassen. Paprika in Würfel schneiden und Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Mais waschen und abtropfen lassen. Danach alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut vermengen. Abschmecken und fertig ist der Couscoussalat.

Zutaten:

- 250 g** Couscous
- 1 Bund** Lauchzwiebel
- 1/4 L** Gemüsebrühe
- 1 EL** Tomatenmark
- 1** Paprika, rot
- 1** Paprika, gelb
- 1 Dose** Mais
- 4** Lauchzwiebel
- 2 EL** Sojasauce
- 1 EL** Currypaste
- 3 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Zucker

Zubereitungszeit:

15-20 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](#) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten