



Geflügel-Cevapcici mit Couscous-Salat

2 Packungen WIESENHOF Geflügel
Hackfleisch-Röllchen nach Cevapcici-Art
300 g Couscous
500 ml Gemüsebrühe
1 Salatgurke
100 g Datteln
1 Granatapfel
Saft 1 Zitrone
Olivenöl
1-2 TL Honig
Salz, Pfeffer

Schritt 1

Gemüsebrühe aufkochen, Couscous einrühren, Hitze ausschalten und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten quellen lassen.

Schritt 2

Gurke längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Teelöffel herausschaben und in Würfel schneiden. Datteln in Streifen schneiden. Granatapfel quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Hand legen, dann über eine große Schüssel halten und mit einem Esslöffel auf der Rückseite die Kerne herausklopfen. Den dabei austretenden Granatapfelsaft mit Zitronensaft vermischen, Salz, Pfeffer, 1-2 Teelöffel Honig, 4-5 Esslöffel Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren.

Schritt 3

Couscous, Gurkenwürfel und Dattelstreifen mit der Vinaigrette vermengen, abschmecken, Petersilienblätter grob hacken und mit den Granatapfelkernen untermischen. Cevapcici nach Anleitung zubereiten und den Salat dazu servieren.