



PERL-COUSCOUS-SALAT MIT ROTER BETE

COUSCOUS & BULGUR | SALAT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 10 Personen)

- 750 g Müller's Mühle Perl-CousCous
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 150 g Zwiebel rot (fein gewürfelt)
- 150 g Rote Bete (frisch, fein gewürfelt)
- 50 g Meerrettich
- 125 g Apfel (fein gewürfelt)
- 25 g Olivenöl
- 100 ml Kokosmilch
- 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Produktempfehlungen



PERL-COUSCOUS

Zubereitungen

Die Zwiebel und Rote Bete-Würfel im Olivenöl anschwitzen, anschließend den Perl-CousCous dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und für 4-5 Minuten köcheln lassen.

Nach abgestellter Hitze für weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss mit dem Meerrettich, Kokosmilch, Apfel und gehackter Petersilie verfeinern.

Ggf. nochmals mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nachschmecken.

Guten Appetit!