



Hirsesalat oder Couscoussalat

ZUTATEN

- 200 g Hirse oder Couscous
- 1 Prise(n) Salz
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- 5 EL Olivenöl
- 125 g Baby-Spinat
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- 200 g Schafskäse
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Akazienhonig
- 1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

1. Hirse in 300 ml kochendes Salzwasser mit Kurkuma geben, mit geschlossenem Deckel ca. 5 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ausquellen lassen. 2 EL Olivenöl unterheben, Hirse mit zwei Gabeln auflockern und in einer Schale abkühlen lassen.
2. Baby-Spinat waschen und vorsichtig trocken schleudern. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Knoblauch abziehen, fein hacken. Oliven abtropfen lassen, Schafskäse zerbröckeln. Aus Zitronensaft, restlichem Olivenöl (3 EL), Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und mit allen Zutaten gut vermengen.