

## Couscous-Salat mit Tatsoi und Pak Choi

- 1 große Tasse Couscous
- 1 Tatsoi
- 1 Pak Choi
- 2-3 Frühlingszwiebeln oder eine Schalotte
- etwas Petersilie oder Koriander
- Schafskäse (Menge nach Belieben)
- 3 TL Currypulver
- 3 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- Olivenöl
- Salz
- 1 handvoll Radieschen-Microgreens

Couscous nach Packungsanweisung garen und abkühlen lassen. Pak Choi- und Tatsoi-Stiele in Stücke schneiden, die Blätter etwas klein schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden oder Schalotte fein würfeln, Petersilie oder Koriander klein hacken. Schafskäse in Würfel schneiden.

Couscous mit einer Gabel auflockern, in eine große Schüssel füllen, Pak Choi und Tatsoi (Blätter und Stiele), Frühlingszwiebeln oder Schalotte und Petersilie oder Koriander dazu geben. Einen großen Schluck Olivenöl darüber geben und alles gut verrühren. Schafskäse untermischen. Balsamico-Essig und Currypulver dazugeben und ordentlich durch mischen.

Mit Salz und Currypulver abschmecken und am besten noch etwas durchziehen lassen (1-2 Stunden sollten reichen). Auf Tellern anrichten und mit den Radieschen-Microgreens garnieren. Guten Appetit! :-)

Tipp: Dazu passt frisches Baguette oder Fladenbrot. Der Salat ist auch ideal als Beilage zum Grillen geeignet.