

gebratener Endiviensalat mit Kapern, Oliven & Rosinen mit Kurkumacouscous



ZUTATEN

1 kleiner Kopf
Endivie
4 EL Olivenöl
2 EL Pinoli
1 gehackte
Knoblauchzehe
1 TL Kapern,
gehackt
10 schwarze Oliven
entsteint
1 EL Rosinen
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

für den Kurkumacouscous:

150 g Couscous
300 ml heißes Wasser
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte Zwiebeln
1 1/2 rote Paprika
1 EL Ingwer
1/2 EL Kurkuma, frisch oder getrocknet
Salz, weißer Pfeffer
gehackter Petersil

ZUBEREITUNG

Endivie in Einzelblätter zerlegen und wässern.

In Olivenöl Knoblauch und Pinoli anrösten. Endivie dazugeben und zusammenfallen lassen.

Wasser etwas verdunsten lassen, Kapern und Rosinen zufügen und abschmecken. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Den Couscous mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Paprika in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl Zwiebel anrösten, Ingwer und Kurkuma dazugeben. Kurz rösten, den gequollenen Couscous untermischen und abschmecken. Mit gehacktem Petersil versetzen und mit der Endivie servieren.