



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 139

Couscous-Salat mit Rosenharissa

Zutaten

**Für die Pistazien-
Rosenharissa-Paste:**

 **1 Tasse Pistazien, ungesalzen
und klein gehackt**

 **1 TL Rosenharissa**

 **1 TL Bio Rosenblüten**

 **Meersalz**

1 Knoblauchzehe, grob
gewürfelt

½ TL weißer Balsamico

 **1 EL Olivenöl**

etwas warmes Wasser

150 g Couscous, nach
Packungsanweisung gegart

1 Tasse TK Erbsen

1 Tasse Rote-Bete-Würfel,
gegart

 **Meersalz**

 **Schwarzer Pfeffer**

Rezept

Den fertigen Couscous in eine Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen 2 Minuten in kochendem Wasser erhitzen, abgießen und mit den Rote-Bete-Würfeln vorsichtig unter den Couscous heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien, Rosenharissa, Salz, Knoblauch, Balsamico und Olivenöl in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten. Falls nötig, noch etwas warmes Wasser hinzufügen. Die Paste über den Couscous geben, mit Rosenblüten garnieren und servieren.

Guten Appetit!