

## Couscous-Salat „Mojito“

### Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Couscous Instant
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- 1 Avocado
- 1 Limette
- 2 El Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer
- ½ Glas Weckzeit-Pesto Mandel-Minze „Mojito“

Den Couscous in eine Schüssel geben, mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und ca. 10 min. quellen lassen. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Limette teilen und auspressen. Tomaten klein würfeln und dazugeben. Avocado schälen, entkernen und würfeln. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit dem Pesto Mandel-Minze „Mojito“, etwas Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann noch Crevetten dazugeben.

Guten Appetit!