



## Randen-Couscous-Salat mit Orangen

- 200 g Couscous
- 2 dl Gemüsebouillon
- 300 g gekochte Randen\*
- 3 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Orangen
- 4 Datteln
- 200 g Hüttenkäse nature
- 4 EL Kernen-Mix

\*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Couscous in eine Schüssel geben. Siedende Bouillon darüber giessen, zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel lockern.

Randen würfeln und unter den Couscous mischen. Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Salz/Pfeffer würzen. Die Sauce zum Couscous geben, mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. In Teller/Schüsseln verteilen.

Orangen schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Datteln in Streifen schneiden und alles zusammen mit dem Hüttenkäse auf dem Couscous-Salat verteilen.

Kernen-Mix drüber – und fertig ist der gesunde Wintersalat.

