

# Veganer Couscous Salat mit Soft-Aprikosen und Rauchmandeln

---

- *Portionen: 2*
- *Zubereitungszeit: 15 Minuten*

## Zutaten

---

200 g Instant Couscous

3 EL Olivenöl zum Auflockern des Couscous

50 g Rucola

150 g Salatgurke

100 g Seeberger Soft-Aprikosen

75 g Seeberger Rauchmandeln

Zutaten für das Dressing:

1 Knoblauchzehe

50 ml Olivenöl

1 EL Tahini

Saft einer halben Zitrone

Salz

Pfeffer



## Zubereitung

---

1. Den Instant Couscous in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten, mit Olivenöl beträufeln und etwas auflockern.
2. Die Soft Aprikosen und die Salatgurke in Würfel schneiden.
3. Den Rucola waschen.
4. Die Knoblauchzehe klein hacken und mit Olivenöl, Tahini, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen.
5. Den Couscous mit Gurke, Aprikosen und Rucola vermengen. Dann mit dem Dressing anmachen.
6. Zum Schluss mit Rauchmandeln toppen.