



## Melonen-Couscous-Salat mit Giersch und Ackermanze

### Zutaten:

250 g Couscous  
375 ml heiße Gemusebruhe  
1 Handvoll Giersch  
½ Handvoll Ackermanze  
500 g Tomaten  
½ Salatgurke  
1 Charentais-Melone  
1 rote Zwiebel  
3 Lauchzwiebeln  
60 g getrocknete Aprikosen  
2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale und Saft  
5 EL Olivenöl (etwa)  
etwas Dattelsirup  
gutes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Couscous mit heißer Gemusebruhe bergieen und quellen lassen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, auch in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Giersch und Ackermanze gut waschen, trockenschleudern, von den Stielen zupfen und grob hacken. Schale der Melone entfernen und Melone zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden. Aprikosen würfeln. Alle Zutaten zum Couscous geben. Mit Olivenöl, Zitronenschale und -saft, Dattelsirup, Salz und Pfeffer vermengen und gut abschmecken. Der Salat sollte „saftig“ sein, d.h. evtl. noch etwas Olivenöl dazugeben. Am besten mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, dann mit Giersch- und Ackermanzeblttchen dekorieren und khl servieren.