



Perlcouscoussalat mit Wildkräutern, Salzzitrone und Schafskäse

Zutaten:

250 g Perlcouscous
 etwas Salz
 ½ Salatgurke
 ½ Bund Frühlingszwiebeln
 1 Handvoll Wildkräuter (sehr gut passt u. a. Giersch, Wiesen-Kerbel, Wilde Möhre, Knoblauchsrauke, Wiesen-Bärenklau)
 1 Handvoll Acker-Minze
 1 kleine rote Chilischote
 50 g getrocknete Aprikosen
 30 g getrocknete Kornelkirschen, Cranberries oder Sauerkirschen
 ½ Salzzitrone
 ca. 2 TL Ras el-Hanout
 2 EL gehackte Mandeln
 250 g Schafskäse
 4 EL Zitronensaft
 4 EL Olivenöl
 1-2 TL Honig
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Perlcouscous in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Inzwischen die Gurke längs halbieren und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Die Aprikosen und die Kornelkirschen (alternativ Cranberries oder Sauerkirschen) grob hacken. Die Salzzitrone vierteln, die Schale vom Fruchtfleisch abschneiden und nur die Schale in ganz feine Streifen schneiden.

Den Couscous auflockern und mit Gurke, Frühlingszwiebeln, Chili, Aprikosen, Kornelkirschen und Salzzitrone in eine Schüssel geben.

Für die Sauce Zitronensaft, 2 Esslöffel von der Salzzitronen-Lake, Olivenöl, Honig, Ras el-Hanout, etwas Salz und Pfeffer kräftig verquirlen und unterrühren. Den Salat mindestens 2 Stunden abgedeckt durchziehen lassen.

Die wilden Kräuter und die Acker-Minze waschen, trockenschleudern und grob hacken. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den Schafskäse würfeln.

Wildkräuter, Acker-Minze, Schafskäsewürfel und die Mandeln unter den Salat mischen, abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.