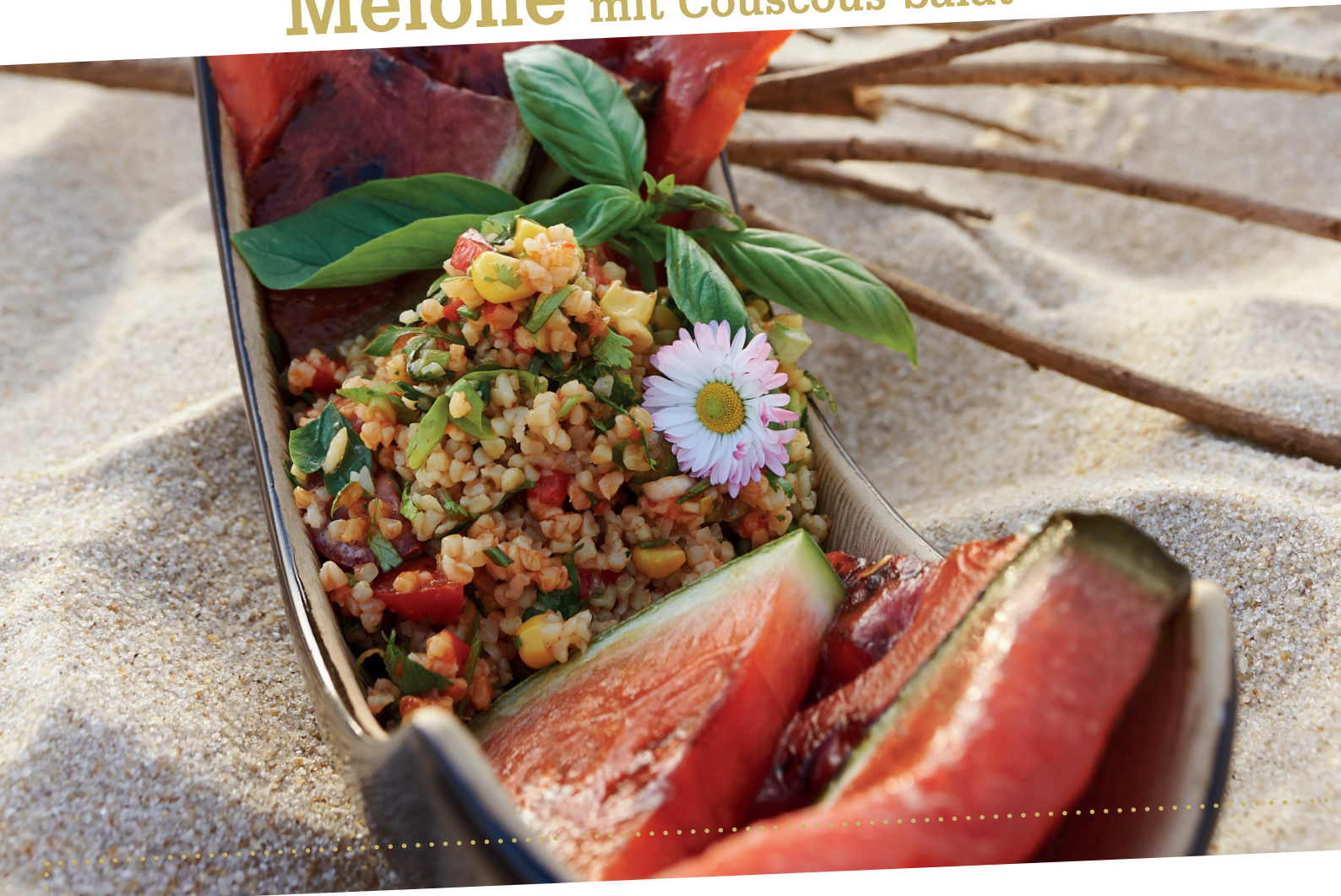


Melone mit Couscous-Salat



Zutaten

- 1 Wassermelone
- Olivenöl
- Brauner Zucker

Für den Couscous-Salat:

- 250 g Couscous
- 250 ml Gemüsebrühe oder Fond
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Paprikaschoten, rot und gelb
- 1 Dose Mais
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 EL Reissessig
- 3 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 1 EL Currypaste, rote
- 1 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer

- Chilipulver
- Kreuzkümmel
- Zucker
- Petersilie
- Schnittlauch

Herstellers abgleichen. Je nach Typ und Hersteller kann eine unterschiedliche Menge nötig sein, ggf. Flüssigkeitsmenge erhöhen.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kräuter waschen und klein schneiden. Tomatenmark, Currypaste, Reissessig, Öl und Sojasauce mit dem Couscous vermengen, das geht mit den Händen am Besten.

Zubereitung:

Von der Melone schöne Scheiben abschneiden, mit Olivenöl einpinseln, mit braunem Zucker bestreuen und auf dem Grill von beiden Seiten kurz und heiß grillen.

Den Couscous mit dem aufgekochten Fond übergießen und 10 min. ziehen lassen. Die Flüssigkeitszugabe mit der Anweisung des

Das Gemüse untermischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel und etwas Zucker abschmecken. Etwas glatte Petersilie und Schnittlauch dazugeben und mit der gegrillten Melone servieren.