



MEIN GENUSS



Couscous-Salat mit Krabben und Fetakäse



It's a match!

It's a match! Das Fetakäsegewürz verleiht diesem Gericht die einzigartige Mentalität der mediterranen Lebensfreude.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Koche zuerst die **Gemüsebrühe** auf und mische dann den Couscous unter. Anschließend den Zitronensaft hinzufügen und 10 Minuten quellen lassen.
- 2** Den fertigen **Couscous** in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Wahl abschmecken. Danach kann der Couscous mit der **Fetakäse-Gewürzzubereitung** verfeinert werden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, anschließend über den Couscous streuen.
- 3** Für den **Kräuterschmand** die frischen Kräuter hacken. Den Schmand mit der Milch cremig rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Den Fetakäse in Würfel schneiden und über den, auf einem Teller angerichteten, Couscous-Salat streuen.
- 4** Den Couscous-Salat mit Fetakäse mit den verzehrfertigen Nordseekrabben anrichten und zusammen mit dem Kräuterschmand servieren.

Zutaten

Für den Couscous:

200 g Couscous
320 ml Gemüsebrühe
0.5 Zitrone, gepresst
3 EL Olivenöl
3 TL Fetakäse-Gewürz
30 g Mandelblättchen
150 g Fetakäse
100 g Nordseekrabben

Für den Kräuterschmand:

200 g Schmand
3 EL Milch
Dillspitzen
Minze
Salz
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.07.2026.