

## Gemüse-Taboulé mit Joghurt

von **Linda M. aus Wien**

### Meisterzutaten:

1 Tasse Couscous, 1 Tasse Wasser, 1 kl. Becher Joghurt, 3 bis 5 Japanische Minze Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser, ½ Gurke, 1 Karotte, ½ rote Paprika, Rosinen, kl. Bund Koriander, 1 EL Kreuzkümmel gemahlen, Essig, Öl, Salz



### Meisterhafte Zubereitung:

Das gesalzene Wasser mit einer Hand voll Rosinen und im Mörser zerstoßenen Bonbons zum Kochen bringen. Den Couscous in das kochende Wasser geben, 2 Minuten umrühren, vom Herd nehmen, einen Esslöffel Kreuzkümmel hinzugeben und quellen lassen.

Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. Sobald der Couscous leicht abgekühlt ist, mit dem Gemüse vermengen. Mit Öl und Essig abschmecken.

Für die Joghurtsoße Koriander fein hacken und mit einer Prise Salz in den cremig gerührten Joghurt geben. Umrühren, fertig. Zum Gemüse-Taboulé geben und servieren.