



3-4 Personen



mittel

## Zutaten

---

200g Couscous  
400ml Gemüsebrühe  
10 Löwenzahnblätter  
5-6 Löwenzahnblüten  
weitere Wildkräuter z.B.  
Vogelmiere, Taubnessel  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Brokkoli  
2 Möhren  
1/2 Gurke

## Für das Dressing

4 EL Olivenöl  
Spritzer Zitronensaft  
1 EL Balsamico-Essig  
(Knobizehe gepresst)  
Pfeffer & Salz

# Löwenzahn-Couscous

## Zubereitung

---

1. Couscous ungewaschen in eine Salatschüssel geben und mit 200ml Brühe (selbe Menge wie Couscous) übergießen. 15 min quellen lassen.
2. Möhren in Scheiben schneiden und in etwas Öl im Topf andünsten, mit restlichen 200ml Brühe ablöschen. Brokkoli dazugeben. 5 min dünsten.
3. Frühlingszwiebeln & Löwenzahnblätter & Wildkräuter klein schneiden. Gurke würfeln.
4. Warmes und kaltes Gemüse sowie die Kräuter zum Couscous geben & gut vermengen.
5. Alle Zutaten für das Dressing vermengen und in einem Glas mit Deckel oder Vinaigrette-Shaker gut durchschütteln. Über den Salat geben.
6. Verrühren und mit Löwenzahnblüten garnieren.