

Mozzarella mit Granatapfel und Couscous im Glas



2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

50 g Couscous, nach Packungsanweisung zubereitet und abgekühlt

1 Granatapfel, halbiert, Kerne ausgeklopft und auf 2 Portionen aufgeteilt

Jogurtdressing zubereitet aus:

2 EL Naturjogurt stichfest

1 EL Sesamöl

1 Spritzer Zitronensaft

1 TL fein gehackter Minze

1 Prise Kreuzkümmel

Pfeffer und Salz

1–2 Bundzwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Salatherz, klein gezupft

1 Packung Emmi Mozzarella Perlen (120 g)

Einfach gemacht:

1. Zutaten in dieser Reihenfolge in ein Glas schichten: Couscous, die Hälfte der Granatapfelkerne, Jogurtdressing, Bundzwiebeln, Salatherz, Emmi Mozzarella Perlen.
2. Auf der obersten Schicht die zweite Hälfte der Granatapfelkerne als Topping verteilen.

Tipp: Für die To-go-Variante ein Einweckglas (2,5 dl) verwenden.

