

## Feel Good-Bohnensalat

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten



### Zutaten

150 g Perlcouscous  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Bund Petersilie  
¼ Bund Koriander  
1 Tomate  
500 g weiße Bohnen, gekocht  
50 g Babyspinat

### Für das Dressing

4 EL Schwartau Gemüseglück Grünes  
Grillgemüse  
4 EL Apfelessig  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
4 EL Wasser  
½ TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

### Zubereitung

1. Couscous in reichlich Salzwasser 7 Minuten kochen. Anschließend abgießen.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Petersilie und Koriander fein hacken. Tomate in Würfel schneiden. Für das Dressing Schwartau Gemüseglück Grünes Grillgemüse, Apfelessig, Zitronensaft, Olivenöl, Wasser, Salt und Pfeffer miteinander verrühren.
3. Couscous mit Zwiebeln, Kräutern, Tomatenwürfeln, Bohnen und Dressing vermengen. Babyspinat kurz vor dem Servieren unterheben.