

## Orangen Couscous Salat mit veganer knusper Garnele

### Couscous:

- Möhren, in feine Würfel geschnitten 2-3mm
- Sellerie, in feine Würfel geschnitten, 2-3 mm
- Schalotten, in feine Würfel geschnitten 2-3mm
- Lauch, fein geschnitten
- Paprika Gelb, Rot, Grün, in feine Würfel geschnitten 2-3mm
- Frische Petersilie / Koriander, fein gehackt
- Selleriegrün, in kleine Würfel geschnitten
- Getrocknete Aprikosen, Rosinen, Datteln, fein geschnitten
- Knoblauch
- Couscous
- Salz und Pfeffer
- Ras el Hanout
- Harissa
- Olivenöl
- Orangensaft
- Salz und Pfeffer
- 3 Zitronen-Garnelen vegan – Vegan Zeaster-

### Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Schalotten und Lauch in Öl andünsten. Mit Orangensaft ablöschen, Zucker und Salz hinzufügen, 6-7 Minuten kochen lassen, dann den Couscous dazugeben und ruhen lassen. Die Trockenfrüchte hinzufügen und mit Harissa, Ras el Hanout, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

### Vinaigrette:

- Paprikapulver (gemahlen), geräuchert
- Paprika rot, gelb in feine Würfel geschnitten
- Pinienkerne
- Pistazienkerne, gehackt
- Haselnuss, gehackt
- Balsamico-Essig weiß
- Orangenfilets
- Grapefruit-Filets
- Limetten-Filets
- Zucker und Salz



### Zubereitung:

Die gehackten Haselnüsse, Pinienkerne und Pistazienkerne rösten. Paprika mit Öl und Paprikapulver anbraten. Die gerösteten Nüsse zugeben und mit weißem Balsamico ablöschen, zuletzt die Fruchtfilets zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Den Couscous mit der Vinaigrette und den frittierten veganen Shrimps anrichten und mit Koriander und Kresse garnieren. (Alle Komponenten wie im Bild anrichten)