



## Balsamico-Lachs-Spieße mit Tomaten-Couscous

### Zutaten für 2 Personen:

350 g Lachs

4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

1 EL Honig

1 EL Sesam

### Zubereitung:

Lachs von Schuppen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Olivenöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Honig und Sesam mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Lachswürfel in die Marinade geben und für einige Stunden ziehen lassen. Lachswürfel auf Holzspieße ziehen und bei direkter Hitze ca. 2-3 Minuten von jeder Seite knusprig grillen.

### Couscous:

200 g Couscous

1 EL Tomatenmark

350 ml Brühe

1 Handvoll Basilikum

20 g Pecorino oder Parmesan

½ TL Couscous-Gewürz

3-4 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico di Modena g.g.A.



**Zubereitung:**

Couscous in eine Schüssel geben. Tomatenmark in heiÙe Brühe rühren und über den Couscous geben. 10 Minuten ziehen lassen.

Pecorino reiben, Basilikum in feine Streifen schneiden. Couscous mit einer Gabel auflockern und mit Olivenöl, Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Couscous-Gewürz und Pfeffer würzen.

Basilikum und Pecorino hinzufügen und gut unterrühren.