



Couscous-Salat mit Marokkanischer Minze



(c) Margit Gietler/ nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Tasse Couscous
- 2 Tassen Wasser
- 1 Jungzwiebel
- 1 kleine Zucchini
- 1/2 roter Paprika
- 2 Paradeiser
- 4 EL Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen
- Meersalz
- Marokkanische Minze

ZUBEREITUNG DES COUSCOUS-SALAT

Den Couscous mit der fein geschnittenen Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben und mit aufgekochtem Wasser übergießen und 20 min quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Aus Zitronensaft, Meersalz und Olivenöl eine Marinade zubereiten.

Gemüse mit dem Couscous und der Marinade vermischen und abschmecken, zum Schluss geschnittene Minze untermischen.

Kalter Couscous harmoniert auch hervorragend mit Nüssen und Schafskäse.

Wir wünschen
guten Appetit!

