



Couscous-Salat

Zutaten für 6 Personen:

500 g Couscous*
100 ml Olivenöl*
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
3 TL Petersilie gerebelt oder frisch
2 TL Koriander gemahlen*, 2 TL Kreuzkümmel gemahlen*
Pfeffer*, Khoisan Salz*, 5 Balsamicoessig
1 Salatgurke, 2 Tomaten, 1 Paprika, 1 rote Zwiebel

Den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit 100 ml Olivenöl mit 100 ml Wasser, dem Saft der Zitrone und dem gepressten Knoblauch vermischen. Diese Mischung zu dem fertig gegartem Couscous geben und durchrühren.

Petersilie, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz hinzugeben.

Die Tomaten entkernen, fein würfeln und zum Couscous geben. Gurke und Paprika ebenfalls fein gewürfelt dazu geben.

Die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen.

Mit Balsamicoessig ablöschen, etwas einkochen lassen und ebenfalls

zum Salat geben. Kräftig umrühren und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls noch etwas Olivenöl hinzugeben, falls der Salat zu trocken ist.

Tipp: Zum Aufpeppen eignen sich Schafskäse und geröstete Pinienkerne.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair