

ORIENTALISCHER COUSCOUS SALAT



Einfacher, orientalischer Couscous Salat mit frischem Gemüse. Gut vorzubereiten.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Übergieße den Couscous mit dem abgekochten Wasser und lasse ihn für ca. 10 Min. abgedeckt quellen. Lockere den Couscous anschließend mit einer Gabel oder einem Löffel. Schneide Gurke, Tomaten und Paprika in 5 mm Würfel. Schneide die Frühlingszwiebeln in Ringe und hacke Petersilie und Minze fein. Presse den Saft der Zitrone aus und vermische alle Zutaten mit dem Couscous. Lasse den Salat etwa 10 Min. durchziehen und serviere ihn anschließend. In kleine Schraubgläser abgefüllt kann er auch ideal als Pausensnack oder Partysnack mitgenommen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 200 g** Couscous
- 400 ml** abgekochtes, heißes Wasser
- ½** Gurke
- 2** Tomaten
- 1** Paprika (rot)
- ½** Frühlingszwiebel
- 1** Petersilie
- ½** Minze
- 1** Zitrone
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 6 EL** Olivenöl