

Couscous-Salat mit Feta und frischem Gemüse



Zubereitung: 25 min

Zutaten für 4 Personen:

200 g Couscous
300 ml Brühe
1 Fleischtomate (ca. 250 g)
1 Paprika
1 Frühlingszwiebel
1 Bund Petersilie
½ Feta (100 g)
50 g grüne Oliven, entsteint
Saft einer halben Zitrone
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

Zubereitung:

300 ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen lassen. Den Couscous zusammen mit etwas Brühenpulver in einen Topf geben. Das kochende Wasser darüber geben und alles gut umrühren. 10 min quellen lassen.

Die Tomate und Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie klein hacken und den Feta mit den Händen zerkrümeln. Alles in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Hälfte davon ebenfalls in die Schüssel geben. Die andere Hälfte wird später zum garnieren benötigt. Die Oliven zum restlichen Gemüse geben. Über dieses Gemüse nun den Zitronensaft, das Olivenöl verteilen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles gut durchrühren.

Den Couscous ebenfalls in die Schüssel füllen und mit dem Rest vermengen.

Den Salat nun auf Salattellern/Schüsseln anrichten und mit den restlichen Frühlingszwiebeln und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥