

Couscoussalat

Zutaten: 2 Personen:

- **100 g Couscous**
- **½ TL Brühe**
- **gem. Koriander, Kümmel, Tandoori**
- **Salz, Pfeffer**
- **1 Lauchzwiebel**
- **1 kleine rote Paprikaschote**
- **4 kleine gelbe, orange Cocktailtomaten**
- **15 g Pinienkerne**
- **50 g Feta**
- **5 schwarze Oliven**
- **2 Stiele Petersilie**
- **15 ml Olivenöl**
- **1 EL Balsamico-Essig**
- **Zitronensaft**
-

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Couscous mit Gewürzen und Brühe vermischen, dann mit ca. 120 ml heißem Wasser übergießen, umrühren und quellen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auskühlen lassen.

Paprika, Zwiebel, Tomaten, Oliven kleinschneiden, Feta zerbröseln, alles zum ausgekühlten Couscous geben.

Olivenöl, Essig, Zitronensaft unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer, evtl. noch etwas Koriander abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Wer mag kann noch etwas Minze kleinhacken und unterrühren.