

# Sommerlicher COUSCOUS Salat



für  
4 PERSONEN



Leicht, bunt und voller Frische – mit knackigem Gemüse, cremigem Feta und einem zitronigen Dressing.



## ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 250 g Couscous
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Salatgurke
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g Feta
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackte Minze



## Für das Dressing

- 5 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- 1 Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, über den Couscous gießen, kurz umrühren und zugedeckt etwa 10 Minuten quellen lassen.
- 2 Den Couscous anschließend mit einer Gabel gründlich auflockern und vollständig abkühlen lassen.
- 3 Die Salatgurke längs halbieren, bei Bedarf entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 4 Die Paprika entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 5 Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln und den Feta in mundgerechte Würfel schneiden.
- 6 Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gründlich verrühren.
- 7 Den abgekühlten Couscous mit Gurke, Paprika, Cherrytomaten und Feta in einer großen Schüssel vermengen.
- 8 Das Dressing darübergeben und alles vorsichtig miteinander vermischen.
- 9 Zum Schluss die gehackte Petersilie und die Minze unterheben.
- 10 Den Couscous-Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.



**TIPP:** Der Salat schmeckt noch besser, wenn er etwas durchziehen kann.



Guten Appetit! ♥

