

Couscous-Salat:

Zutaten:

- 200 g Couscous
- 250 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Paprika (rot)
- 1 Gurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- 150 g Kirschtomaten
- 50 g Fetakäse
- Frische Petersilie (ca. 2 EL gehackt)
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Geräte:

- Topf oder Wasserkocher
- Schüssel
- Löffel oder Gabel
- Messer und Schneidebrett
- Reibe oder Zitruspresse

Zubereitung:

1. Couscous zubereiten:

- Bring 250 ml Wasser in einem Topf zum Kochen. Füge 1 EL Olivenöl und 1 TL Salz hinzu.
- Gib den Couscous in eine Schüssel und übergieße ihn mit dem heißen Wasser.
- Decke die Schüssel ab und lasse den Couscous für ca. 5 Minuten quellen.
- Lockere den Couscous nach der Ruhezeit mit einer Gabel auf.

2. Gemüse vorbereiten:

- Paprika, Gurke und Kirschtomaten in kleine Würfel schneiden.
- Die rote Zwiebel schälen und fein hacken.
- Fetakäse und Petersilien auch klein schneiden.

3. Dressing zubereiten:

- In einer kleinen Schüssel Zitronensaft, 2 EL Olivenöl und 1 TL Honig.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Salat mischen:

- Den fertigen Couscous in eine große Schüssel geben.
- Das vorbereitete Gemüse, den Fetakäse und die frische Petersilie hinzufügen.
- Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen.