

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.