Bunter Couscoussalat

Der bunte Couscoussalat ist ein köstliches Salat-Rezept. Der gesunde Salat schmeckt als Hauptspeise oder als perfekte Beilage zu vielen Fleischgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Gemüsebrühe
1 EL	Tomatenmark
250 g	Couscous
0.5 Stk.	Salatgurken
10 Stk.	Cocktailtomaten
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Lauchzwiebeln
4 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
	Salz und Pfeffer
	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe erhitzen, mit Tomatenmark verrühren und über den Couscous gießen. Zirka 10-12 quellen lassen, zwischendurch mit einer Gabel auflockern.

2. Die Salatgurken, Tomaten und Paprika mit einem Messer zerkleinern, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten unter den Couscous heben.

3. Aus Olivenöl, Zitronensaft, gemahlen Kümmel, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Zum **bunten Couscoussalat** geben und vermengen.

4. Zirka 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Beim bunten Couscoussalat kann man natürlich beim Gemüse je nach Geschmack, Belieben und Saison variieren.