

Couscous-Mix

Der Couscous-Mix wird mit Schafskäse, Molke und viel frischem Gemüse zubereitet. Ein richtig leckeres Rezept für den Sommer

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Couscous
300 g	Fleischtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	<u>Schafskäse</u>
2 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
1 Stk.	Paprikaschote
375 ml	Molke
4 EL	Zitronensaft
300 g	Zucchini

Zubereitung

- 1. Der **Couscous-Mix** besteht aus frischen, gesunden Zutaten. Zunächst in einer Schüssel den Couscous mit der halben Molke, Zitronensaft, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer eine Viertelstunde lang aufquellen lassen.
- 2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie grob zerkleinern. Paprika und Zucchini sehr klein würfeln. Tomaten in Achtel schneiden. Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden.
- 3. Gemüse zum Couscous geben und einrühren. Schafskäse mit den Fingern einbröckeln und unterheben. Die übrige Molke erst vor dem Servieren unterziehen.



Tipp

Den Couscous-Mix mit einem grünen Salat servieren.