

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	Schafskäse
2 Stk.	Knoblauchzehen
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.