

## 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	<a href="#">Couscous</a>
300 g	Fleischtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	<a href="#">Schafskäse</a>
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.