Couscous Salat mit Feta

Der Couscous-Salat mit Feta ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch vielseitig und voller gesunder Zutaten. Eine perfekte Wahl für einen schmackhaften Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Couscous
1 Stk.	Paprika
200 g	Tomaten
0.5 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Frühlingszwiebel (oder kleine Zwiebel)
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig (oder Ahornsirup)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Couscous Salat mit Feta** zuzubereiten, den Couscous nach Packungsanleitung mit heißem Wasser oder Brühe quellen lassen. Anschließend abkühlen lassen und mit einer Gabel auflockern, damit keine Klümpchen entstehen.

2. Während der Couscous abkühlt, Paprika und Salatgurke waschen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren oder vierteln. Den Feta in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln und Petersilie zerhacken.

3. In einer kleinen Schale das Olivenöl extra vergine, frisch gepressten Zitronensaft, Honig, Salz

und Pfeffer gut vermischen. Optional kannst du noch eine Prise Chili für etwas mehr Würze hinzufügen. Den abgekühlten Couscous mit dem vorbereiteten Gemüse, dem Feta und den Kräutern in eine große Schüssel geben. Das Zitronen-Dressing darüber gießen und alles gut vermengen.

Tipp

Der Couscous Salat mit Feta kann sofort serviert werden – oder du lässt ihn für zirka 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen, damit sich die Aromen noch besser entfalten. Perfekt auch zum Vorbereiten!