

Couscous-Salat mit Kichererbsen

Der Couscous Salat mit Kichererbsen ist ein schmackhaftes und leicht bekömmliches Salat-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

200 g	Couscous
350 ml	Wasser
1 TL	Gemüsebrühepulver
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Frühlingszwiebel
0.5 Bündel	Blatt Petersilie
300 g	Tomaten
150 g	Kichererbsen (gekochte und abgetropft)
3 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Kreuzkümmelpulver

Zubereitung

1. Zuerst den Couscous nach Packungsanleitung mit Gemüsebrühe quellen lassen. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, Knoblauch zerschneiden und die Blatt Petersilie fein zerhacken. Die [Tomaten](#) in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben und die abgetropften Kichererbsen zugeben.
2. Für das Dressing das [Olivenöl](#), mit frischem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmelpulver vermengen. Über den Salat gießen und vermengen. Den **Couscous Salat mit Kichererbsen** im Kühlschrank zirka 1-2 Stunden ziehen lassen.

Tipp

Bei den Gemüsezutaten je nach Geschmack und Vorliebe mit Karotten, Zucchini, Paprika, Kohlrabi, etc. variieren.