Couscoussalat mit gebratenem Käse

Der Couscoussalat mit gebratenem Käse ist eine vegetarische Köstlichkeit. Ein orientalisches Rezept mit Kurkuma.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min

Zutaten

250 g	Halloumi
2 Tassen	Couscous
2 TL	Koriander
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Essiggurken
2 Stk.	Tomaten
1 Schuss	Zitronensaft
1 TL	Kurkumapulver
2 TL	Kreuzkümmel
	Sesamöl
	Olivenöl
	Butter
	Salz und Pfeffer
	Petersilie gehackt (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Ein leckeres vegetarisches Gericht ist der **Couscoussalat mit gebratenem Käse**. Hierfür den Halloumi Käse in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.

2. Mit etwas Olivenöl vermischen, mit Pfeffer und Koriander würzen und durchziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit Couscous in etwa 2 Tassen kochendes Wasser einrühren, noch einmal

aufkochen lassen, salzen und vom Herd nehmen. Abdecken und so lange quellen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Etwas Olivenöl oder einige kleine Butterflocken unterrühren und mit einer Gabel auflockern.

4. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und darin den Kreuzkümmel zusammen mit Kurkuma und Garam masala anrösten und zügig unter das Couscous mischen.

5. Zwiebel sehr fein hacken, Gurke und Tomaten klein würfeln und alles unter das Couscous rühren. Mit Zitronensaft, Sesam- oder Nussöl abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

6. Klein gewürfelten Käse in heißem Öl kurz braten, herausnehmen und locker unter das Couscous mischen.

7. Mit Koriander oder Petersilie garnieren und sofort servieren.

Tipp

Couscoussalat mit gebratenem Käse eignet sich hervorragend als Vorspeise, schmeckt aber auch sehr gut zu gegrilltem Fisch oder Gemüse.