

## Couscoussalat mit Thunfisch

Das Rezept für den Couscoussalat mit Thunfisch kalt serviert, ist eine leichter und besonders köstlicher Sommersalat.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 40 min



### Zutaten

250 g	<a href="#">Couscous</a>
250 ml	Gemüsebrühe
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Stk.	Salatgurken
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Dose	Mais (ca. 150 g)
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a>
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Blattsalat

### Zubereitung

1. Den Couscous in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe aufkochen, über den Couscous gießen und zirka 5-10 Minuten quellen lassen.
2. Nun die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprika, Tomaten und Salatgurke putzen und in kleine Stücke schneiden. Zum Couscous geben, abgetropften Mais und zerpflückten Thunfisch zugeben und vermengen. Die gehackte Petersilie hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Nach Belieben die Teller mit Salatblätter belegen. Den **Couscoussalat mit Thunfisch** darüber verteilen und genießen.

## Tipp