

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	Couscous
250 ml	Gemüsebrühe
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Stk.	Salatgurken
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Paprika
1 Dose	Mais (ca. 150 g)
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Dose	Thunfisch
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
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