

Couscous-Salat

Couscous-Salat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [14.09.2022](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten: Couscous-Salat:

100 ml Gemüsesoupe
100 g Couscous
1 Salatgurke
1 rote Peperoni (Paprika)
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund glattrandige Petersilie
4 Zweige frische Minze
50 ml Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Salat die Bouillon aufkochen. Den Couscous hineingeben, aufkochen und neben der Herdplatte zugedeckt 5 bis 7 Minuten ausquellen lassen.

In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, das Weiße grob hacken.

Petersilie und Minze fein hacken. Alle diese Zutaten zum Couscous geben.

Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren.

Über den Couscoussalat geben und mischen.

Rezept: Annemarie Wildeisen (aus «Mein Küchenjahr», AT-Verlag)