

Couscous Salat Mediterran



Zutaten für 4 Personen

150g Couscous

150ml Gemüsebrühe

½ Zucchini

1 Paprika rot

2 Tomaten

½ stk. Schafskäse

Frische Kräuter; Olivenöl; Salz und Pfeffer, Prise Zucker

Evtl. Oliven je nach Geschmack

Zubereitung:

1 Den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und abgedeckt ca. 10min quellen lassen.

2 In der Zwischenzeit Zucchini, Tomaten und Paprika in Würfel schneiden und den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und zur Gemüsemischung geben. 5 – 10 Minuten ziehen lassen.

3 Gemüsemischung mit Kräutern, Olivenöl und Gewürzen abschmecken.

4 Den Couscous unter die fertige Gemüsemischung vorsichtig unterheben und servieren.