

COUSCOUS SOMMER SALAT

Einfach, leicht und lecker

Zutaten

1 Tasse Couscous	Getrocknete Tomaten in Öl
1 Paprika	Oliven
1/2 grüne Gurke	Saft einer Zitrone
6 Cocktailtomaten	Olivenöl
Feta Käse oder Mozzarella	Frische Kräuter
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Couscous mit 2 Tassen Wasser aufkochen, 10 Min. zur Seite stellen und durchziehen lassen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Couscous zum Gemüse geben und mit Zitronensaft, Olivenöl, frischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP Auch lecker: Etwas fein gehackten Knoblauch oder Chili dazu geben.