

SCHNELLER COUSCOUS SALAT

Hier ist ein einfaches Rezept für Schneller Couscous Salat ist mein liebstes Couscous Gericht mit frischem Gemüse und Kräutern. Er dauert nur 6 min, also perfekt wenn's mal schnell gehen muss.

Zutaten

- 500 ZUTATEN
 - 200 g Couscous (Dinkelvollkorn Couscous)
 - 200-250 ml kochendes Wasser
 - 1 Chili
 - 2 Sivri, grün, hellgrün
 - 200 g Feta-Käse (gewürfelt)
 - 1 rote Paprika (gewürfelt)
 - 1 gelbe Paprika (gewürfelt)
 - 2 Karotten (geraspelt)
 - 1 Frühlingszwiebel (in feine Streifen geschnitten)
 - 1 Avocado (gewürfelt)
 - 10 Cherry Tomaten (halbiert)
 - 2 EL Zitronensaft
 - Zitronenzeste
 - 3 EL Olivenöl
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
 - 1 TL Pul Biber (türkische Paprika Flocken)
 - Pfefferminze (fein gehackt)
 - Petersilie (fein gehackt)
 -
-

Zubereitung

1. Couscous in eine Schüssel geben und das heiße Wasser darüber gießen. Der Couscous darf nur ganz leicht bedeckt sein. Salz und Olivenöl hinzufügen, Deckel drauf und 5 Minuten quellen lassen. Achtung nicht umrühren, nur am Topf etwas ruckeln.
2. Alle Zutaten würfeln oder in feine Streifen schneiden, wie Du es gerne hast.
3. Sobald der Couscous fertig ist alle Zutaten hinzugeben umrühren und direkt genießen. Ich habe meinen Salat 3 Tage portioniert im Kühlschrank aufbewahrt.

▷ Couscous ist ein aus fein gemahlenem Hartweizen hergestellt wird und in der Regel als Beilage zu Fleisch, Fisch, Gemüse oder Eintöpfen serviert wird. Es ist so vielseitig und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden.