Kochzeit
20 Minuten

Couscous-Salat
mit Schafkäse

Zutaten

- Saft einer Bio-Zitrone
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Becher Wasser
- 1 Becher Vollkorncouscous
- 1 halbe Frühlingszwiebel
- 1 Paprika (rot oder gelb)
- 1 halbe Gurke
- 4 kleine Paradeiser
- 1 halber Bund Petersilie
- 1 halbe Packung Schafkäse (Feta)
- 1 halber Teelöffel Salz

Paradeiser

Gurke

Zitrone

Schafkäse

Paprika

Olivenöl

Couscous

Petersilie

Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben.
2. Couscous dazugeben und verrühren.
3. 10 Minuten stehen lassen, bis das Couscous die Flüssigkeit aufgesogen hat.
4. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.
5. Paprika, Gurke und Paradeiser waschen und klein schneiden.
6. Petersilie waschen, abschütteln und klein schneiden.
7. Feta zerbröseln und dazugeben.
8. Alles gut vermischen.

Tipp

Wer keinen Käse im Salat mag: Couscous-Salat schmeckt auch ohne Feta ausgezeichnet.

Couscous - was ist denn das?

Couscous ist ein Getreidegericht der nordafrikanischen Küche. Da es schon vorgegart ist, muss es gar nicht gekocht werden. In Flüssigkeit quillt es auf und ist daher eine schnell zubereitete, köstliche Beilage, die zu vielen Gerichten passt. Ganz schön praktisch!

Couscous wird traditionell in einem Tontopf (Tajine) gegart.