

Couscous-Salat

Leiterwochenende 2013



Zutaten für 2 Portionen:

50 g Couscous
100 ml Brühe
150 g Salatgurke
100 g Tomaten
Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Minze (oder getrocknete Minze)
1/2 Bund glatte Petersilie (oder TK)
1-2 EL Zitronensaft
Pfeffer
Zucker
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Couscous in eine Schüssel geben, gekochtes Wasser dazu geben und quellen lassen. Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Tomaten würfeln, mit Gurken mischen und leicht salzen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und unterheben.

Minze- und Petersilienblätter fein hacken. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl verquirlen. Alle Zutaten mit der Sauce in einer Schüssel mischen, etwas durchziehen lassen und noch einmal abschmecken.