

Schneller Couscous-Salat

Zutaten für 2 Portionen:

1 Becher Couscous roh (ca. 200 g)
1 Becher Wasser
Gurke
1 Paprika
Essig (am besten Balsamico bianco)
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Kräuter
8 Stück schwarze Oliven
½ Avocado

1.

Zunächst den Couscous in eine Schüssel geben, das Wasser aufkochen, salzen und über den Couscous gießen. Ca. 5 Minuten quellen und danach abkühlen lassen.

2.

Inzwischen die Gurke und die Tomaten in Stücke schneiden und unter den Couscous rühren. Den Salat mit Essig, Olivenöl, Kräuter, Salz und Pfeffer marinieren. In Schüsseln anrichten und mit Oliven und Avocado garniert servieren.

Tipp: Natürlich können Sie das Gemüse je nach Lust und Laune durch andere, saisonale Sorten ersetzen.



Schneller Couscous-Salat©Carsten Mueller_SLFg