

# COUSCOUS-SALAT

Rezept für 4 Portionen

Menge	Zutaten
200 g	Couscous
1 EL	Gemüsebrühe
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Frühlingszwiebel
½	Zwiebel, rot
1 Zehe	Knoblauch
½ Bund	Petersilie
40 g	Schafskäse
	Salz
	Pfeffer
½ TL	Koriander, gemahlen
10 ml	Zitronensaft
2 EL	Essig
2 TL	Olivenöl, kaltgepresst
	Basilikum (optional)



## ZUBEREITUNG

- 1) Couscous nach Packungsanleitung mit der Gemüsebrühe zubereiten.
- 2) Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in schmale Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides in kleine Würfel schneiden.
- 3) Petersilie waschen, mit einem Küchentuch trocknen und fein hacken.
- 4) Schafskäse zerbröseln und zusammen mit dem Gemüse und der Petersilie in eine Schüssel geben.
- 5) Essig und Öl dazugeben und den Couscous unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft würzen.
- 6) Optional Basilikum waschen und zum Schluss zum Garnieren verwenden.