



REZEPT DER WOCHE

Couscous-Salat

Zutaten

200g Couscous
300g kochendes Wasser
30 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 -3 EL Tomatenmark
½ TL (scharfes) Paprika-Pulver

2-3 Mini-Gurken
1 Bund Lauchzwiebeln
Kräuter nach Belieben

1/2 Stück Feta-Käse

Zubereitung

Couscous mit kochendem Wasser übergießen, Salz hinzugeben und kurz umrühren. Dann etwas ruhen lassen, bis der Couscous aufgequollen ist.

In dieser Zeit Gurken und Lauchzwiebeln putzen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. .

Olivenöl, Tomatenmark, Pfeffer und Paprikapulver zum Couscous geben und unterrühren.

Das Gemüse und Kräuter nach Belieben hinzugeben und unterheben.

Den Feta-Käse in Würfel schneiden und zum Salat geben.

Dazu einen grünen Salat servieren.

Guten Appetit!
