

# Couscous – Salat

## Zutaten:

- Salz
- 160 g Instant-Couscous
- 1 Salatgurke (300g)
- 4 Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- Je 3 EL Zitronen- und Orangensaft
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer

## Zubereitung:

1. In einem kleinen Topf 160 ml Wasser mit 2 Prisen Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen. Couscous in einer Schüssel mit dem kochenden Salzwasser übergießen und zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Dann den Couscous mit einer Gabel auflockern.
2. Die Gurke waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden.
3. Die Tomaten waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
4. Für die Marinade Zitronen- und Orangensaft mit der Petersilie verrühren, nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren.
5. Die Marinade über den Couscous gießen und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke, Tomaten und Frühlingszwiebeln untermischen.

## Mauslecker ändern:

\*Etwas Staudensellerie statt Gurke macht den Salat besonders frisch.

\*Anstelle der Gurke kannst du auch grüne oder gelbe Zucchini in den Salat schneiden.