Artikel vom 24.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:25 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/couscoussalat

Couscoussalat



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

1 Tasse Couscous,

2 Tassen heißes Wasser,

1 TL Gemüsebrühepulver,

½ Bund glatte Petersilie,

½ Bund frische Minze,

½ Salatgurke,

10 Cocktailtomaten,

Salz,

Pfeffer,

1 EL Olivenöl,

Saft von ½ Zitrone.

Zubereitung:

Den Couscous in eine Schüssel geben, die Hitze vertragen kann. Wasser im Wasserkocher aufsetzen. Zum Couscous das Gemüsebrühepulver geben und mit dem heißen Wasser aufgießen. Üblicherweise benötigt Couscous die doppelte Menge an Wasser im Verhältnis zum eigenen Volumen. Immer wieder während der Ziehzeit den Couscous mit einem Löffel oder einer Gabel durchrühren, um diesen gleichmäßig aufgehen zu lassen. Sollte der Couscous mehr Wasser benötigen, dieses hinzugeben. Bevor Sie die weiteren Zutaten zum Couscous geben, diesen abkühlen lassen, bis er Zimmertemperatur hat. Die Gurke und die Tomaten waschen. Die Gurke erst längs halbieren, dann in Längsstreifen schneiden und schließlich in Würfel. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Stiele der Petersilie und der Minze entfernen. Die Kräuter nun in feine Streifen schneiden. Gurken- und Tomatenstücke sowie die Kräuter zum abgekühlten Couscous hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Der Salat eignet sich gut als Beilage zu Brathähnchen oder gebratenem Tofu.

Leonie Jaxy