

Couscoussalat

Zutaten für 4 Portionen:

2 Tassen Couscous (ungekocht)
Saft von 1 Zitrone
5 Tomaten
1 Gurke
1 Paprika
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
4 – 6 Minzblätter
Kräutersalz und Pfeffer



Zubereitung:

Couscous mit dem Zitronensaft verrühren. Tomaten, Gurke, Paprika und Schalotten würfeln und mit dem Couscous vermengen. Die Minzblätter klein hacken, Knoblauchzehe pressen und zusammen mit dem Olivenöl zugeben.

Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und 4 – 5 Stunden kalt stellen.
Kühl servieren.