

Ob für Brunch, Brotzeit oder Buffet - immer ein Genuss

Couscous-Salat mit Schafskäse

inside genießen

Lieblings
Rezept

Zutaten für 6 Personen

200 g Couscous
1 EL Gemüsebrühe (Pulver)
2 Paprika (rot und gelb)
½ Bund Petersilie
½ Salatgurke
4 Stück Lauchzwiebeln
150 g Schafskäse
3 mittelgroße Tomaten
3-4 EL Olivenöl
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Couscous mit 500 ml warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen, Gemüsebrühepulver dazugeben und umrühren, mit einer Gabel auflockern, anschließend gut abkühlen lassen.

Tomaten und Gurke fein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln und die Blätter fein hacken, dazu geben und unter den Couscous mischen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, in eine schöne Schale füllen. Den Käse würfeln oder zerbröckeln darüberstreuen und dann servieren.

Vor dem Servieren den Salat etwa ein Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Weitere
Lieblings-Rezepte hier:



*Nush-e Djau (arab.)
Guten Appetit*



Originalrezept
und Foto von unserer
Koch-Dozentin
Zahra Fakhar
Kurs-Nr. 23H 2002 S
Seite 30

