



Couscous-Salat

2 Portionen

2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Salatgurke
250 g Kirschtomaten
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Edelsüßer Paprika
2 EL Olivenöl
125 g Couscous (Instant)
1 Zitrone
½ TL Dijon-Senf
Salz
Pfeffer

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden
Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
Gurke Schälen, längs vierteln, entfernen und in kleine Stücke schneiden
Kirschtomaten halbieren
Petersilie sehr fein hacken
Zitrone auspressen

Lauchzwiebeln und Knoblauch in 1 EL Olivenöl andünsten. Paprikapulver zugeben, verrühren und 175 ml Wasser und etwas Salz zugeben. Aufkochen und den Couscous einrühren. Vom Herd nehmen, 5 Min. quellen lassen, dann den Couscous abkühlen lassen. 2 EL Zitronensaft mit dem Senf und 1 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Gurken, Tomaten, Petersilie und Marinade unter den Couscous mengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu kurz gebratenem Fleisch.