

# Couscoussalat



## Zutaten:

250 g Couscous  
250 ml Gemüsebrühe  
2 Paprika  
3 Frühlingszwiebeln  
250 g Kirschtomaten  
2 Minigurken  
2 EL Petersilie  
100 g Mais  
12 Oliven  
50 g Mozzarellabällchen  
6 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Zitronensaft  
1 EL Tomatenmark  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Gemüsebrühe aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen. Couscous zugedeckt 5-10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Paprika in kleine Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und Gurken klein würfeln. Mais unterheben. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und mit den Salatzutaten und der Petersilie mischen. Couscoussalat anrichten und mit Mozzarellabällchen, Oliven und Basilikumblätter dekorieren.



## Getreide

