

# Couscoussalat

## Zutaten:

200 g Couscous  
450 ml Wasser  
1/2 TL Salz  
4 Frühlingszwiebeln  
2-3 Tomaten  
1 rote Paprika  
1/2 Salatgurke  
10 g Basilikumblätter  
10 g Blattpetersilie  
6 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Honig  
0,5 TL Paprikapulver  
0,5 TL Kreuzkümmel  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Couscous in eine große Schüssel, mit Salz vermengen und mit kochend heißem Wasser übergießen. 5-10 Minuten quellen lassen bis das Wasser aufgesogen ist. Mit einer Gabel auflockern. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Paprika entkernen und fein würfeln, die Tomaten und mit Kernen klein würfeln. Die 1/2 Gurke schälen und würfelig klein schneiden. Die Petersilie- und Basilikum-Blätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden. Zutaten für Dressing in einer Schüssel verrühren und final abschmecken. Dressing und Gemüse zum Couscous geben und gut miteinander vermengen. Nach Belieben mit Oliven, Mozzarellkugeln, Cocktailtomaten garnieren.



Salate

