

Couscous-Salat mit Feta

4 Portionen



Zutaten

- 200 g Couscous
- 100 g Salatgurke
- 100 g Tomaten
- 100 g Paprika
- 50 g Oliven
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 200 g Feta
- 20 ml Limettensaft
- 30 ml Olivenöl
- 20 ml Essig
- 50 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch
- 10 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Curry, Kurkuma, Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anrösten.
2. Mit 200 ml Wasser ablöschen und die Gewürze hinzufügen; das Würzwasser über den Couscous geben, quellen lassen.
3. Die Gurke, Tomaten, Paprika waschen, schneiden, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Die Oliven und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
5. Den Couscous mit dem Gemüse vermengen und mit den übrigen Zutaten abschmecken.
6. Den Feta würfeln und als Topping verwenden.

Entdecken Sie weitere
Rezepte unter:

t1p.de/DRV-Rezepte