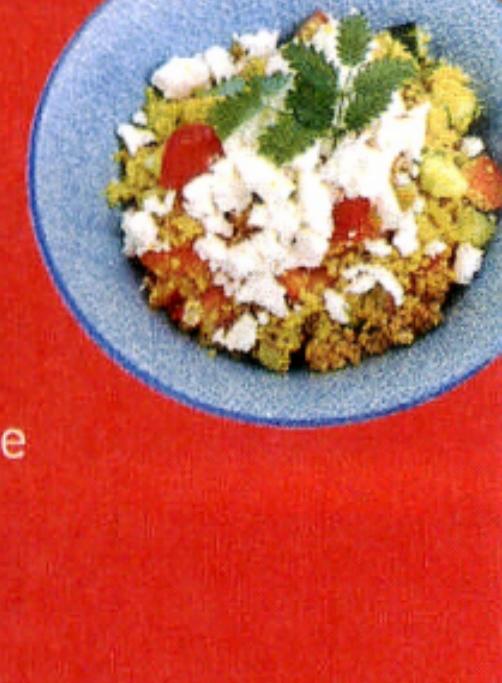


# Couscous-Salat mit Feta

**4 Portionen**

## Zutaten

- 200g Couscous
- 100g Salatgurke
- 100g Tomaten
- 100g Paprika
- 50g Oliven
- 50g Frühlingszwiebeln
- 200g Feta
- 20ml Limettensaft
- 30ml Olivenöl
- 20ml Essig
- 50g Zwiebeln
- 10g Knoblauch
- 10g 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 200ml 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**