© Jenny Böhme

Couscous Salat - einfach lecker

Zutaten für eine große Schüssel:

- 125 g Couscous
- 125 ml Gemüsebrühe
- 2 Zucchini (mittelgroß)
- 1 Zwiebel (klein)
- 125 g Mini-Tomaten
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Currypulver
- 1 TL Butterschmalz (oder Olivenöl extra Vergine zum Anbraten)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite zuerst den Couscous zu. Dafür kochst du 125 ml Gemüsebrühe auf, gibst den Couscous in eine Schüssel und übergießt ihn schließlich damit. Lass ihn ziehen und rühre nur etwas um.
2. Schäle nun die Zwiebel und schneide sie in sehr kleine Würfel.
3. Die Zucchini kannst du je nach Saison und Herkunft mit oder ohne Schale verwenden. Schneide auch sie in kleine Würfel.
4. Gib etwas Butterschmalz oder Olivenöl in eine Pfanne und brate die Zwiebel- und Zucchiniwürfel darin an.
5. Wasche die Tomaten und halbiere sie.
6. Nimm dir nun eine große Schüssel und mische darin den Couscous, die Zwiebel-Zucchini-Mischung und die Tomaten.
7. Schmecke den Salat mit Salz und Currypulver ab. Eine ordentliche Portion gehackte

Petersilie gibt deinem Couscoussalat den letzten Schliff.

8. Lasse den Couscous Salat bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.