



## Couscous-Salat mit Feta & Gurke: Schneller Sommer-Hit

### Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Couscous
- 300 ml [Gemüsebrühe](#) (heiß)
- 1 Gurke
- 200 g Feta
- 2 Frühlingszwiebeln
- Minze (6 Blätter)



### Für das Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib den Couscous in eine Schüssel und gieße die heiße Gemüsebrühe darüber. Lasse ihn quellen und rühre den Couscous zwischendurch um.
2. Halbiere die Gurke, entkerne sie und schneide sie in Würfel. Schneide den Feta ebenfalls in Würfel. Schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe. Hacke die Minze klein.
3. Presse für das Dressing die Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel und füge die restlichen Zutaten für das Dressing hinzu.
4. Gib alle Zutaten zum Couscous und hebe sie unter. Schmecke den Salat mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

