Couscous Salat mit Zucchini

Zutaten für 4 Portionen

- 125 g Couscous
- 250 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. Als erstes musst du den Couscous zubereiten. Dafür kochst du 250 ml Gemüsebrühe auf, gibst den Couscous in eine Schüssel und übergießt ihn schließlich damit. Lass ihn ziehen und rühre nur etwas um.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in sehr kleine Würfel. Die Zucchini kannst du je nach Saison und Herkunft mit oder ohne Schale verwenden. Schneide auch sie in kleine Würfel.
3. Gib etwas Butterschmalz oder Olivenöl in eine Pfanne und brate die Zwiebel- und Zucchiniwürfel darin an.
4. Mische den Couscous, die Zwiebel-Zucchini-Mischung und die halbierten Tomaten in einer großen Schüssel. Schmecke den Salat mit Salz und Currypulver ab. Eine ordentliche Portion gehackte Petersilie gibt deinem Couscous-Salat mit Zucchini den letzten Schliff. Lass den Zucchini-Couscous-Salat bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen.

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