

## Couscous Salat

- 200 g Couscous
- 450 ml kochendes Wasser
- 1 TL Salz
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 Tomaten
- 1 Paprika
- ½ Gurke
- Minzweige
- Blatt Petersilie (Menge nach Belieben)

Für das Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- gepresste Zitrone
- 2 TL Honig
- 1 EL Tomatenmark
- Gewürze: Paprika, Kreuzkümmel, Masala, Salz & Pfeffer, Koriander

1. Zuerst gibst du den Couscous in eine Schüssel, vermengst ihn mit 1 TL Salz und übergießt ihn im Anschluss mit 450 ml kochendem Wasser. Dann lässt Du ihn für ca. 10 Minuten quellen und lockerst ihn anschließend mit einer Gabel.
2. Das Gemüse klein schneiden sowie Minze und Blatt Petersilie zerkleinern.
3. Die Dressingzutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Alles miteinander vermengen und servieren bzw. kühl stellen.