

Couscous-Salat

20 Minuten (ohne Stehzeiten)/leicht

Zutaten für 8 Personen

500 g Couscous, 1/2 l Gemüsebrühe, 2 Avocados, je 1 roter, gelber und grüner Paprika, 1 Salatgurke, 3–4 Jungzwiebeln, 2 EL Apfelessig, 1–2 Zitronen (Saft), Gemahlener Kümmel, Chilipulver, Salz, Pfeffer, frischer Koriander und frische Petersilie (klein geschnitten)

Zubereitung

1. Couscous mit kochender Gemüsebrühe übergießen und 10 Min. ziehen lassen. Danach auflockern und evtl. etwas Brühe nachgießen.
 2. Gemüse putzen, evtl. schälen und/oder entkernen und anschließend klein schneiden.
 3. Essig mit Zitronensaft und Gewürzen vermengen und in der Schüssel mit dem Couscous und Gemüse vermischen. Den Salat kühl stellen und durchziehen lassen.
- Nochmals abschmecken und erst vor dem Servieren die frischen Kräuter untermengen.