

Lauwarmer Couscoussalat



Menge	Zutaten	Zubereitung
<i>Couscous vorbereiten:</i>		
200 ml	Wasser	zum Kochen bringen
1 TL	Gemüsebrühe	zugeben
150 g	Couscous	zugeben, verrühren und 5 Minuten ausquellen lassen
<i>Zutaten für den Salat vorbereiten:</i>		
1	Frühlingszwiebel	fein schneiden
½	Gurke	schälen, fein würfeln
1	Paprikaschote, rot	waschen, Kerne entfernen, fein würfeln
1-2	Tomaten	waschen, fein schneiden
1-2	Getrocknete Tomaten in Olivenöl	sehr fein schneiden, hacken
100 g	Fetakäse oder Mozzarella	fein würfeln
1/2	Zitrone	auspressen
etwas	Petersilie	fein hacken
nach Belieben:	Oliven oder Kapern	zugeben
<i>Fertigstellen:</i> Alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer, Olivenöl und dem Zitronensaft marinieren, als letztes den warmen Couscous zugeben.		