

Couscous-Salat



Für 4 Personen
Dauer: ca. 20 min

Zutaten

- 150 g Couscous
- 300 ml Wasser
- 1/2 Paprikaschote
- 1 Chilischote
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 Zitrone
- 60 g Feta
- einige Oliven (entsteint)
- ein Büschel Dill
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Couscous mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben
2. Wasser zum Kochen bringen, zum Couscous leeren und einmal umrühren
3. Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und 15 min. stehen lassen
4. In der Zwischenzeit Paprika, Frühlingszwiebeln, Chili und Dill klein hacken, Feta würfeln und Oliven halbieren
5. Alles unter das Couscous mischen
6. Ca. 5 Esslöffel Olivenöl und den Saft der halben Zitrone zum Salat geben und umrühren
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Komplette auskühlen lassen

Der Couscous-Salat schmeckt besonders gut als Beilage zu Fleisch vom Grill.