

ZUTATEN:

250 g Couscous
600 ml Gemüsebrühe
2 Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
250 g Kirschtomaten
2 Minigurken
2 EL gehackte Petersilie
6 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
3 EL Zitronensaft - frisch gepresst
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer



COUSCOUS

ZUBEREITUNG:

Gemüsebrühe aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen. 10 Minuten quellen lassen.

Paprika in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und Gurken klein würfeln.

Olivenöl, Weißweinessig und Zitronensaft für das Dressing verrühren und mit Tomatenmark, den Salatzutaten und der Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Optional noch Minze klein schneiden und zufügen.

GUTEN APPETIT!