

Rezept des Monats

November

Couscous-Salat

- 100 g Couscous
- 100 ml Wasser
- 125 ml Tomatensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone

- 2 Knoblauchzehen
(oder weniger, vielleicht auch mehr)
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 Gelbe Paprika
- 1 Fleischtomate



Wasser aufkochen, Couscous einrühren und 2 Min. kochen lassen. Saft einer Zitrone, klein gewürfelten Knoblauch, Tomatensaft und Olivenöl verrühren, Couscous dazugeben und eine halbe Stunde quellen lassen.

Überbrühte, gehäutete, entkernte Tomate, geschälte und entkernte Gurke sowie die Paprika klein würfeln. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Je nach Geschmack kann man noch frische Pfefferminze zugeben.

Guten Appetit!

