

Couscous Salat

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	320 ml
Couscous	160 g
Olivenöl	3 Esslöffel
Schnittlauch	1 Bund
Weißweinessig	6 Esslöffel
Linsen	100 g
Zwiebeln	1 Stk.
Salatgurken	½ Stk.
Chilikerne	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	½ Stk.

Zubereitung:

Couscous in die kochende Suppe einrühren und sofort vom Herd nehmen. 1 EL Olivenöl unterrühren und den Couscous ca. 5 Minuten stehen lassen.

Die gekochten, braunen Linsen abspülen und abtropfen lassen.

Die rote Zwiebel schälen, die Gurke entkernen und das Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Chilikerne fein hacken;

Alle Zutaten gut vermengen und 5 min. ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1199-Couscous-Salat.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at