

Thunfischsalat mit Couscous



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Couscous	1 Tasse(n) / Glas
Olivenöl	1 Esslöffel
Thunfisch in eigenem Saft	1 Dose(n) / Becher
Paprikaschoten	2 Stk.
Maiskörner	1 Dose(n) / Becher
Schwarze Oliven	10 Stk.
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	2 Esslöffel
Salz	2 Prise(n)
Karotten / Möhren	3 Stk.
Butter	1 Teelöffel

Zubereitung:

Eine kleine Tasse Couscous nach Packungsaufschrift in Salzwasser mit einem Stück Butter (und ev. Couscousgewürz) garen.
Den weichen Couscous abkühlen lassen.

Karotten waschen, schälen und fein reiben.

Paprika waschen, Kerne und Strunk ausschneiden und fein schneiden.

Thunfisch, Mais und Oliven abgießen und in eine Schüssel geben. Karotten und Paprika zugeben und mit Salz, Essig und Öl abschmecken. Kalten Couscous unterrühren und noch einmal abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2322-Thunfischsalat-mit-Couscous.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at