

Couscous Salat mit Feta

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

2 dl Gemüsebouillon
140 g Couscous

Zuerst die Bouillon in einem Topf aufkochen. Die Bouillon wird anschliessend über den Couscous in einer grossen Schüssel gegossen.

Das Ganze für ca. 10 Minuten ziehen lassen und gelegentlich mit der Gabel auflockern.

2 EL Minze
3 EL Peterli
Salz und Pfeffer

Dann die frische Minze und Peterli abbrausen, trocken schütteln und unter den Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

300 g Cherry-Tomaten
170 g Feta
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft

Nun die Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Den Feta klein würfeln und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Diese Zutaten zuletzt gründlich unter den Salat heben und nochmals gut abschmecken.

Am Schluss Zitronensaft und Olivenöl darunter geben.

Der Salat passt sehr gut zu «Zigünerschnitzel»

