

# COUSCOUS-SALAT

## Zutaten für 2 Personen

200 g Instant-Couscous  
2 Paprika  
4 Tomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie  
Koriander  
Pfeffer  
3 EL Weißweinessig  
4 EL Olivenöl



## Zubereitung:

1. Den Couscous in einer Schüssel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen, salzen und 5 Minuten quellen lassen. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.
2. Die Paprika entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken.
3. Alles in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Öl und Essig vermengen. Den Couscous unterheben und nochmals abschmecken. Tipp: Fladenbrot passt gut dazu. **Guten Appetit!**

