Couscous-Salat mit Feta und Oliven

Zutaten für 2 Personen:

120 g BioGourmet Couscous
1/2 Gurke
1/2 Paprika
Eine Frühlingszwiebel
Eine Handvoll Kirschtomaten
60 g Feta
Einige Oliven
Ein Bund glatte Petersilie
2 EL BioGourmet Condimento Bianco
1 EL BioGourmet natives Olivenöl
BioGourmet Kräutersalz

Couscous-Salat mit Feta und Oliven ist mittlerweile zum Klassiker geworden. Der würzige Salat ist aufgrund der kurzen Garzeit des Couscous schnell zubereitet und lässt sich ohne Probleme auch am nächsten Tag noch genießen. Der Feta-Käse gibt diesem Rezept eine schöne salzige Note, die Oliven sowie die Kirschtomaten sorgen für Frische und Aroma. Wer es etwas schärfer mag, kann nach Belieben etwas getrocknetete und in kleine Stücke geschnittene Chilischoten untermengen. Auch ein Spritzer Zitronensaft und eine extra Portion Salz kann den Geschmack der Zubereitung nochmals heben.

Zubereitung

Den Couscous mit der doppelten Menge heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Das Gemüse, den Feta und die Oliven in mundgerechte Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Sobald der Couscous abgekühlt ist alle Zutaten dazugeben und das Dressing untermischen.

Couscous-Salat mit Feta und Oliven kann sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht gegessen werden. Im Kühlschrank aufbewahrt kann der Salat auch am nächsten Tag noch gegessen werden, sodass es sich lohnt, gleich eine größere Portion zuzubereiten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte