

Couscous-Salat mit Pesto



Den Couscous nach Packungsangabe kochen, jedoch nicht in Wasser, sondern in der Gemüsebrühe. Danach abkühlen lassen.

Die Zitronen auspressen. Die Zwiebeln klein hacken. Die Gurken (ohne Schale) und die Paprikaschoten in kleine Stückchen schneiden. Die Cocktailtomaten vierteln. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Den Feta-Käse in kleine Würfel und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden (sofern nicht bereits so gekauft).

Den mittlerweile abgekühlten Couscous mit dem Zitronensaft vermischen. Zwiebeln, Gurken, Paprikaschoten, Cocktailtomaten, getrocknete Tomaten, Feta-Käse, frische Kräuter und Pesto hinzugeben.

Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat dann mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Hält sich im Kühlschrank aufbewahrt bis zu 2 Tage.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Couscous

500 ml Gemüsebrühe

n. B. Pesto, grünes (Basilikumpesto)

2 Zitrone(n)

2 große Zwiebel(n)

2 Salatgurke(n)

500 g Cocktailtomaten

3 Paprikaschote(n), bunte

300 g Feta-Käse (z. B. mit Kräutern)

1 Glas Tomate(n), getrocknete in Öl

Kräuter, gemischte, frische (z. B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)

Salz und Pfeffer

Rezept von: shiva25