

# Couscous-Salat

## Taboulé



### Zutaten für vier Personen:

500 g Couscous (vorgegart)

1 Gurke

500 g Tomaten

2 Frühlingszwiebeln

150 ml Salzwasser, alternativ  
Gemüsebrühe

2 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

2-3 EL frisch gehackte Minze

2-3 EL frisch gehackte glatte  
Petersilie

1. Wasser, Zitronensaft und  
Öl vermengen. Couscous  
damit quellen lassen, etwa  
10-15 Minuten.

2. Tomaten häuten, sehr  
klein würfeln. Gurke  
schälen, entkernen, sehr  
klein würfeln. Frühlings-  
zwiebeln putzen, klein  
schneiden, ebenso die  
Kräuter. Von den Kräutern  
nur jeweils 2-3 EL nehmen.

3. Zutaten untermischen,  
mit Salz und Pfeffer  
abschmecken. Mindestens  
3 Stunden im Kühlschrank  
ziehen lassen.

### Hinweise:

Algerische Vorspeise, passt  
aber auch zu italienischen  
Vorspeisen.

Kann man am Vormittag  
oder am Vorabend schon  
zubereiten. Schmeckt dann  
fast noch besser.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20  
min, Gesamtzeit ca. 200 min,  
Partygerichte, kaltes Buffet,  
Vorspeisen, Salate, vegeta-  
risch, französisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 16.01.2019