

Taboulé

Couscoussalat

Rezept für **2 Personen**
Zubereitungszeit: **10 Minuten**

Zutaten:

150 g Couscous
200 ml Wasser
1 EL Olivenöl
1 Tomate
1 Stange Frühlingszwiebel
4 frische Minze-Blätter
Prise Salz

Couscous mit heißem Wasser aufbrühen, Salz und Olivenöl unterrühren und 5 Minuten zugedeckt quellen lassen
Tomaten würfeln, Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden, Minze-Blätter klein zupfen und mit dem Couscous vermengen

Zusatz-Tipp!

Als Beilage für das Taboulé empfehlen wir Feta-Würfel und frische Tomaten

CUCINA **What's
cooking**

