

Rezept

Couscoussalat mit Gurke, Tomaten und Dill

Ein Rezept von Couscoussalat mit Gurke, Tomaten und Dill, am 26.04.2024

Zutaten

80 g Instant-Couscous	200 ml klare Gemüsebrühe
3 EL Zitronensaft	1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 Stück Salatgurke (ca. 200 g)	150 g kleine schnittfeste Tomaten
2 TL Olivenöl	2 Zweige Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Couscous in eine Schüssel füllen. Die Gemüsebrühe bis auf 4 EL aufkochen lassen. 2 EL Zitronensaft, Kreuzkümmel und etwas Salz und Pfeffer einrühren. Die kochende Würzbrühe über den Couscous gießen und quellen lassen.
2. Währenddessen die Gurke waschen, trocken reiben, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Gurkenhälften samt Schale in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze herausschneiden. Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. Für das Dressing den übrigen Zitronensaft mit restlicher Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und dem Olivenöl verrühren und kräftig abschmecken. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und bis auf zwei zum Garnieren fein schneiden.
4. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und mit den Gurken- und Tomatenwürfeln, dem Dill und dem Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Dillspitzen garniert servieren.