

## Rezept

# Couscous-Salat mit Gurke und Minze

Ein Rezept von Couscous-Salat mit Gurke und Minze, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Instant-Couscous	<b>1</b> Salatgurke
<b>150 g</b> Schafskäse (Feta)	<b>2 Stängel</b> Minze
<b>2</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>3 EL</b> Aceto balsamico bianco
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Couscous in eine Schüssel geben. 300 ml Salzwasser aufkochen und über den Couscous gießen. Den Couscous ca. 5 Min. quellen lassen.

---

2. Die Gurke schälen, längs vierteln, mit einem Teelöffel entkernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. Den Käse zerbröckeln. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

---

3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin ca. 1 Min. andünsten. Mit Essig ablöschen und in ca. 1 Min. einkochen lassen.

---

4. Die Mischung mit dem übrigen Öl, Gurkenwürfeln, Käse und Minze zum Couscous geben und untermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen.