

Rezept

Couscous-Salat mit Oliven

Ein Rezept von Couscous-Salat mit Oliven, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Couscous	1 kleines Bund glatte Petersilie
10 Minzeblätter	3 Tomaten
1 kleine rote Zwiebel	3 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	2 TL Honig
Salz	Pfeffer
70 g grüne entsteinte Oliven	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Couscous nach Packungsangabe garen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Petersilie und Minze waschen und trockentupfen. Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Samen entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Zitronensaft, Öl und Honig mit 5 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Oliven in schmale Ringe schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Marinade mischen, noch einmal abschmecken und servieren.