

Rezept

Couscoussalat mit Garnelen

Ein Rezept von Couscoussalat mit Garnelen, am 27.04.2024

Zutaten

1/4 l Gemüsebrühe	200 g Instant-Couscous
2 Tomaten	1 kleine Salatgurke
1/4 Bund Minze	2 Knoblauchzehen
3 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl
200 g geschälte gegarte Garnelen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Brühe zum Kochen bringen. Couscous in einer Schüssel damit begießen und etwa 5 Minuten zugedeckt quellen lassen.

2. Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze ausschneiden. Gurke waschen und ebenfalls klein würfeln. Minze abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. 4 EL Olivenöl nach und nach dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen. Das restliche Öl in einer Pfanne mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Garnelen dazugeben und nur warm werden lassen.

4. Die Tomaten, die Gurke und die Minze mit der Sauce unter den Couscous rühren und abschmecken. Die Garnelen salzen und pfeffern und mit dem Knoblauch auf dem Salat verteilen. Gleich essen.