

Rezept

# Couscoussalat mit Käsebällchen

Ein Rezept von Couscoussalat mit Käsebällchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Instant-Couscous	<b>300 g</b> Tomaten
<b>1</b> Salatgurke	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>175 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>175 g</b> Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	<b>4 EL</b> Zitronensaft
<b>5 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **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 füllen und mit so viel warmem Wasser begießen, dass er gerade davon bedeckt ist. Etwa 30 Minuten quellen lassen.

---

2. Inzwischen die Tomaten waschen und den Stielansatz ausschneiden, Gurke waschen. Beides sehr klein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Schafkäse mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und mit Frischkäse, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Paprika gut verrühren. Aus der Masse mit den Händen kleine Bällchen formen.

---

3. Couscous, falls nötig, in einem Sieb abtropfen lassen. Zitronensaft mit Olivenöl cremig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit den Tomaten und der Gurke unter den Couscous mischen, den Salat abschmecken. In eine flache Schüssel füllen und die Bällchen obenauf legen. Dazu gibt's außerdem Fladenbrot und eventuell Joghurt, mit etwas Öl, Salz und gemahlenem Koriander oder Kreuzkümmel verrührt.