

# Couscous Salat

## Zutaten:

2 Tassen Couscous  
2 Tassen kochendes Wasser  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken  
3 Esslöffel Olivenöl  
Saft einer halben Zitrone oder mehr nach Geschmack  
3 reife Tomaten  
½ Salatgurke  
1 großer Bund Petersilie  
Evtl.: 2-3 Frühlingszwiebeln, etwas frische Pfefferminze  
Orientalische Gewürze nach Geschmack: Koriander, Kardamom, Kreuzkümmel etc.

Das sieht nach wenig aus, ist aber als Beilage für 4-6 Personen völlig ausreichend.  
Perfekt zu Falafel, gebackenem Schafskäse oder natürlich Grillgut.

## Zubereitung ist super einfach:

In einer großen Schüssel Couscous mit etwas Salz mischen und mit dem kochenden Wasser übergießen.

Abdecken und 5 Minuten quellen lassen.

Anschließend sofort mit einer Gabel gut auflockern, damit sich keine Klümpchen bilden.

Tomaten und Gurke in kleine Würfelchen schneiden und unterheben.

Petersilie und Pfefferminze gründlich waschen und fein wiegen. Auch unterheben.

Zitronensaft und Olivenöl dazu geben und mit Pfeffer, Chili und evtl. den orientalischen Gewürzen abschmecken.

Am besten noch etwas durchziehen lassen! Guten Appetit!