

Chorizo Couscous Salat mit Joghurtdressing







- **Küche:** Arabisch, Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m

- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine tolle Kombination der arabischen und spanischen Küche mit gegrillter Paprika und Frühlingszwiebeln. Passt perfekt für einen zünftigen „Herrenabend“ oder auch zu einem Fußballspiel mit spanischer Beteiligung.

Zutaten

- Für den Couscous Salat
- Ca. 250g Couscous
- 250ml (kaltes) Wasser
- Eine Zitrone
- 3 rote Spitzpaprika (Zur Not geht auch geröstete Paprika aus dem Glas)
- 1 rote Chillishote (kein muss aber für Leute die es scharf mögen)
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- Frische Kräuter: Basilikum, Petersilie, Salbei passen gut
- Pfeffer, Salz, Olivenöl
- Für die Chorizo
- 250g Chorizo
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 200ml Rotwein (Rioja wäre natürlich passend)
- 2 Lorbeerblätter
- Für das Joghurt Dressing
- 250g Joghurt
- Frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum (Zur Not gehen natürlich auch die gefriergetrockneten aus dem Glas)
- Eine halbe Limette (oder alternativ Zitrone)
- 2-3 EL Olivenöl
- Einen Spritzer Kräuternessig wenn vorhanden
- Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Couscous Salat

Schritt2

Die Spitzpaprika waschen und direkt unter den Grill legen, zwischendurch umdrehen bis alle Seiten gleichmäßig geröstet sind. Danach 5-10 Minuten in eine mit einem Teller abgedeckte Glasschüssel legen, sodass man die Haut einfach abziehen kann. Danach die Samen von den Scheidewänden entfernen, ganz grob hacken und abkühlen lassen.

Schritt3

Den Couscous mit dem kaltem Wasser und dem Saft der Zitrone in eine Schüssel geben und langsam quellen lassen, ab und an durchrühren bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Parallel die Frühlingszwiebeln schneiden und zusammen mit der gerösteten Paprika in den Salat geben.

Schritt4

Danach ein paar Spritzer Olivenöl, nach Geschmack Salz und Pfeffer, die gehackten Kräuter und die gehackte Chilischote (selbstverständlich Samen entfernt) beifügen und umrühren.

Schritt5

Chorizo

Schritt6

Pfanne auf mittlere Hitze anwärmen und die Knoblauchzehen mit der geschnittenen Schalotte und zwei Teelöffeln Olivenöl für ca. 2-3 Minuten in die Pfanne geben.

Schritt7

Die diagonal in ca. 2cm große Stücke geschnittene Chorizo dazu geben und ca. 2 Minuten oder bis sie knusprig ist braten.

Schritt8

Die Lorbeerblätter und den Wein hinzugeben und kochen bis der Wein reduziert und die Chorizo nur noch leicht umhüllt.

Schritt9

Das Joghurt Dressing

Schritt10

Kräuter waschen, fein hacken und langsam mit dem Olivenöl in den Joghurt einrühren. Den Kräuteressig und den Limetten/Zitronensaft hinzufügen und mit ein wenig Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Prinzipiell kann die Chorizo in den Couscous Salat eingerührt werden, schöner ist es aber die drei Komponenten in Tapas-Schälchen zu servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** chorizo, tapas

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-couscous-salat-mit-joghurtdressing/>