

Griechischer Couscous Salat



- **Küche:** Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Lecker, nicht nur für Vegetarier! Ein selbstgemachter Couscous Salat sollte auf keinem Grill Buffet fehlen!

Zutaten

- 250 ml Gemüsebrühe
- 180 g Instant Couscous
- 150 g Schafskäse in Würfeln
- 1 grüne Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 rote Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zucchini in 1 cm großen Würfeln
- 2 Tomaten in 1 cm großen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 10 schwarze, kernlose Oliven, halbiert
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- Etwas Olivenöl

- Heller Balsamico
- Salz
- Gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gemüsebrühe mit etwas Olivenöl aufkochen und den Instant Couscous einrieseln lassen. An die Seite ziehen und ca. 20 min. ziehen lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Alles nach Garpunkt, mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Olivenöl mit anschwitzen, salzen, pfeffern, „bissfest“ halten.

Schritt3

Ganz zuletzt die Tomatenwürfel, die gehackte Zitronenmelisse und Petersilie dazu geben.

Schritt4

Den gegarten Couscous mit einer Gabel auflockern und das Gemüse dazu geben, gut miteinander vermengen, nachschmecken und den zerbröckelten Ziegenkäse darunter heben.

Rezeptart: Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte, Vegetarisch **Tags:** couscous, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-couscous-salat/>