

Sommer-Couscous-Salat to go



Eines meiner Lieblingsommeressen, weil es erfrischend ist und super schnell geht! Und es ist super geeignet als Jause to go!

Du brauchst dafür:

- 150 g Couscous
- 10 kleine Kirschtomaten
- 1 bunter Paprika
- 2-3 getrocknete Tomaten
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 EL Kapern
- Optional ½ Gurke
- 1 Kugel Mozzarella
- Saft von ½ Limette
- Olivenöl
- Balsamico

Und so geht´s:

- Couscous mit der doppelten Menge heißem Wasser aufgießen
- Salz & Pfeffer hinzufügen, kurz umrühren und bedeckt 10 Minuten quellen lassen
- Petersilie, Tomaten, Paprika, getrocknete Tomaten und Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben
- Optional die Gurke klein schneiden und hinzugeben
- ½ Limette über dem Gemisch auspressen und gut umrühren
- Mit Olivenöl und Balsamico (eher etwas mehr als weniger - der Couscous saugt die Flüssigkeit noch auf) verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken!