

## Couscous - Salat

Kategorie: Salat  
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten  
Anzahl Portionen: 4

### Zutaten:

2 Zitronen  
2 EL Olivenöl  
¼ l Tomatensaft  
6 – 8 Knoblauchzehen  
200 g Couscous-Grieß  
1 Gurke  
1 gelbe Paprika  
2 Fleischtomaten  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Paprikapulver scharf  
1 Bund Minze

### Zubereitung:

Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Olivenöl und dem Tomatensaft mischen. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken.  
Den Couscous-Grieß in diese Mischung rühren und etwa 30 Minuten quellen lassen.  
Die Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, vom Kernhaus befreien und ebenso würfen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, dabei den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.  
Das Gemüse unter den Couscous mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.  
Die Minze abbrausen, von den Stengeln zupfen und unterheben.