



Das **kasKistl** Rezept

Couscous-Salat

Saison

Sommer

Zubereitungszeit

30 Minuten

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Couscous
- 1/4 l Gemüsesuppe
- 2 Paradeiser
- 1/2 Gurke
- 100 g [Schafkäse mild](#)
- Petersilie

Für das Dressing:

- Saft einer Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Zwiebel würfeln und in Olivenöl anschwitzen, gepressten Knoblauch dazugeben und mit Gemüsesuppe ablöschen. Couscous zugeben, aufkochen lassen und ein paar Minuten quellen lassen. Für das Dressing alle Zutaten verrühren. Tomaten, Gurken und Schafkäse würfeln, Petersilie fein hacken und mit dem Dressing und dem Couscous vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Couscous-Salat kann warm oder gekühlt mit frischem Brot gegessen werden.

Mahlzeit!

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/ 30 492

Mobil 0650/ 215 65 15

Fax 07252/ 30 492-4

office@kaskistl.at