

## Leckerer Couscous-Salat!

Ihr lieben,  
nach dem süßen Rezept kommt mal wieder etwas deftiges.  
Ein leckerer sommerlicher Couscous-Salat!  
Der kommt bei uns des öfteren auf den Tisch, da er  
ziemlich schnell und unkompliziert zu machen ist.

Erst einmal ein kleines Foto für Euch!

### Und nun die Zutaten:

500 g Couscous  
700 ml kochende Gemüsebrühe  
1 gelbe Paprikaschote  
2 Tomaten  
1 kleine Zucchini  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

### Die Zubereitung:

Als erstes die Gemüsebrühe unter Rühren über den Couscous geben und abgedeckt quellen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Gemüse geputzt, gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Einen EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin zuerst die Lauchzwiebeln (einige Ringe Lauchzwiebeln zur Dekoration behalten!) glasig dünsten, die Paprika, die Zucchini und die Tomaten zugeben und kurz mitdünsten lassen.

Das ganze mit dem gequollenen Couscous vermengen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl würzen.

Abschmecken, etwas ziehen lassen und genießen!!

Tip: Der Salat kann warm gegessen werden, schmeckt aber am besten, wenn er leicht gekühlt ist.

