

Couscoussalat



4 Portionen

Zutaten

600 g Couscous, 3 Paprika, 1 Salatgurke, 300 g Hirtenkäse, 2 Tomaten, 500 g Naturjoghurt, 1 Zitrone, 1 handvoll Petersilie und Minze, Salz und Pfeffer

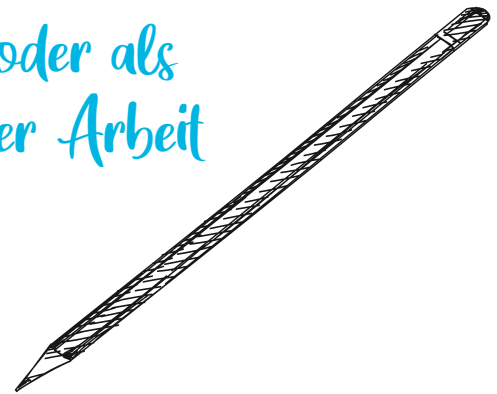
Utensilien

Waage, Rührschüssel, Schneidebrett, Messer,

Zubereitung

- 1 Den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und zur Seite stellen.
- 2 Paprika, Gurke und Tomate waschen und anschließend in kleine Würfel schneiden.
- 3 Hirtenkäse aus der Flüssigkeit holen, diese abschütten und den Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 4 Petersilie und Minze waschen und fein hacken.
- 5 Für die Soße Joghurt mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Alle Zutaten und die Soße miteinander verrühren.

Perfekt für den nächsten Grillabend oder als Mealprep-Mittagessen für Schule oder Arbeit



Tipp:

Probiere es doch mal mit anderem Gemüse, wie z.B. Möhren oder Radieschen

