



## Couscous-Salat

### Zutaten für 2 Personen:

- 0,5 Bio-Zitrone
- 150 g Couscous
- 4 El Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl. Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Tl. Koriander (gemahlen)
- 1 Paprikaschote (rot)
- 0,5 Salatgurke
- 1 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 1 El. Weißweinessig
- 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
- 100 g Pinienkerne
- 150 g Schafskäse

### Zubereitung:

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Couscous mit Zitronensaft, 200 ml kochendem Wasser, Olivenöl, 1/2 Tl. Salz vermischen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Knoblauch Paprika, Gurke, Tomaten putzen, rote Zwiebel abziehen, alles klein würfeln.

Petersilienblätter abzupfen, in Streifen schneiden, Zutaten unter den Couscous heben, mit Zitronenabrieb, Weißweinessig, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Pinienkerne goldgelb anrösten. Schafskäse grob zerkrümeln, beides zuletzt unter den Salat heben, ca. 30 Min. durchziehen lassen.

**Guten Appetit**