

COUSCOUS SALAT

ZUTATEN

200 g Couscous
200 ml Wasser
1 El Tomatenmark
1 Tomate
1 Paprika
1/2 Gurke
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 TL Harissa
Frische Kräuter



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Gebt euer Wasser in einen Kochtopf und bringt es zum Kochen. Neben bei könnt ihr das Gemüse klein schnippeln und das Couscous abwiegen.
2. Sobald das Wasser kocht, nehmt ihr den Topf von der heißen Platte und gebt das Couscous mit dem Salz hinzu. Das Ganze sollte jetzt für da. 10 Minuten ziehen können. Der Couscous wird das Wasser komplett in sich aufziehen und es entsteht eine breiartige Konsistenz.
3. Jetzt könnt ihr Tomatenmark, eure Gewürze und Kräuter dazugeben und alles gut vermengen. Anschließend hebt ihr noch das Gemüse unter und euere Couscous Salat ist fertig.