Aus unserer TV-Werbung

Frischer Couscous-Salat

6 Personen / Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

600 g Couscous
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1200 g Kirschtomaten
9 EL Olivenöl
3 TL Tomatenmark
3 Prisen Zucker
6 Stiele glatte Petersilie
6 Stiele Minze
450 g Feta-Käse
900 ml kochendes Wasser
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten vorhanden? Dann geht‘s los!

Couscous in einer Schüssel mit kochendem Salzwasser übergießen und zugedeckt quellen lassen. Details finden Sie auf der Couscous-Packung.

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und Tomaten halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln + Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mitdünsten.
Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und bei mittlerer Hitze 7 Min. schmoren.

Petersilien- und Minzblätter von den Stielen zupfen und hacken. Feta fein zerbröseln. Couscous mit einer Gabel auflockern. Mit der Tomatenmischung anrichten und mit Feta, Petersilie und Minze bestreut servieren.
Nach Belieben mit 1 EL Öl beträufeln und pfeffern.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Weltbild