

## Taboulé mit Couscous



1 Tasse Wasser 1 Tasse Couscous 1/2 TL Salz 1 EL Öl/Butter	Couscous abmessen und in eine große Salatschüssel geben Die Menge Wasser zum Kochen bringen (Wasserkocher) Salz und Butter/Öl zufügen und mit dem heißen Wasser übergießen, vermischen, abdecken und 15 min quellen lassen mit einer Gabel auflockern
2 große reife Tomaten	in kleine Würfel schneiden ODER Pizzatomaten aus der Dose verwenden ( 1/2 Dose), in die Schüssel geben
1 Salatgurke	vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden, zufügen
1 rote Zwiebel	fein würfeln, hinzugeben
1 Chilischote 1 Knoblauchzehe	in feinste Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel für die Zubereitung der Marinade geben
75 ml Zitronensaft 75 ml Olivenöl Salz Pfeffer Tabasco nach Belieben	zufügen
1 Bund Petersilie (glatt) 1 Bund Minze	fein hacken und zur Sauce geben zu einer würzigen Marinade verrühren und über den Salat gießen, vorsichtig mischen, bis zum Verzehr kalt stellen

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken!

Tipp:

- Couscous direkt in einer ausreichend großen hitzebeständige Salatschüssel zubereiten.
- Die Quellzeit nutzen, um das Gemüse zu schneiden und die Marinade zuzubereiten.
- Für etwas mehr Süße 2 EL gehackte Rosinen zufügen.