



## Couscous-Salat mit Schafskäse



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 250 g Gemüsebrühe
- 200 g Couscous
- 4 getrocknete Tomaten
- 1 Paprika
- 200 g Schafskäse
- 6 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Prise Pfeffer
- Salz nach Geschmack
- 3 EL heller Balsamico
- 1 EL Petersilie fein gehackt
- 1 Prise Kurkuma
- 1 TL Honig

### Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten, Paprika und Käse würfeln. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und den Couscous damit übergießen. Diesen dann zirka 6 Min quellen lassen.

Essig, Kurkuma, Honig, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Petersilie zusammengeben und verrühren.

Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Zwiebelstreifen, Frühlingszwiebelstreifen und Käsewürfel vermischen.

Nach dem Quellen alles gut vermischen und durchziehen lassen.

