

# Feiner Couscous-Sommer-Salat



- ✿ 200 g Couscous
- ✿ 200 ml Gemüsebrühe
- ✿ 1/2 Gurke
- ✿ 1 Schalotte
- ✿ 1 Avocado
- ✿ 7-8 Kirschtomaten
- ✿ 2-3 Pfefferminzblätter
- ✿ 2-4 EL Zitronensaft
- ✿ 1 Spritzer Zitronenessig
- ✿ Meersalz & Pfeffer
- ✿ 50 ml Olivenöl

Rezept für 4 Personen. Couscous in eine Schüssel geben und mit der kochenden Brühe übergießen, abdecken. Ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Dann mit einer Gabel auflockern. Das Gemüse in feine Würfel/ Scheiben schneiden und zusammen mit allen übrigen Zutaten unter das Couscous mischen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-  
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**