



Couscoussalat mit Feta

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	300 ml
Couscous	200 g
Cherrytomaten	250 g
Salatgurken	1 St.
Feta	150 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

1. Brühe ggf. anrühren, aufkochen und Couscous in einer Schüssel mit heißer Gemüsebrühe übergießen. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 10 Min. quellen lassen.
2. Tomaten waschen und vierteln. Gurke waschen und würfeln. Feta mit den Händen zerbröseln. Zitrone waschen, halbieren und Saft ausdrücken.
3. Tomaten, Gurke und Feta in einem Glas mit Couscous schichten. In einer Schüssel Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen abschmecken und zum Couscoussalat mit Feta servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	343 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g