



Couscoussalat MIT MINZE

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

200 g Couscous
250 ml Gemüsebrühe
1 Salatgurke
2 Lauchzwiebeln
1 Paprika rot
1 Paprika gelb
10 Cocktailtomaten
frische Minze
2 Pck. Bayernland
Mozzarella Minis
1 EL brauner Zucker
Essig & Öl
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Couscous in eine Schale geben und mit heißer Gemüsebrühe übergießen, bis der Couscous vollständig bedeckt ist.
2. Kurz umrühren und die Schale abdecken, damit die heiße Luft nicht entweichen kann. Für ca. 1 Stunde quellen lassen.
3. Die Gurke sowie die Paprika in kleine Stücke schneiden, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Tomaten halbieren und unter den Couscous mischen.
4. Zum Schluss die Mozzarella Minis hinzufügen und den Salat mit Minze verfeinern.
5. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren und über den Salat geben.
6. Vor dem Verzehr gut durchziehen lassen.

TIPP: SCHMECKT BESONDERS GUT MIT BAGUETTE ODER ALS BEILAGE ZUM GRILLEN.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV