

Couscoussalat vom Café Regenbogen

Zutatenliste für vier Personen

200 g	Couscous
3	kleine Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	scharfe Peperoni
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Minze
1 EL	Tomatenmark
1 Msp.	Gem. Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver edelsüß
3 EL	Oliveöl
1	Zitrone
Salz und Pfeffer	



Zubereitung

Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Die Tomaten vierteln, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die Peperoni längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Petersilie und die Minze waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

Die restlichen Zutaten in einen Rührbecher geben, die Zitrone auspressen und dazu geben, mit dem Stabmixer pürieren.

Alles zusammen in einer großen Schüssel vermengen.

Fertig ist der leckere Couscoussalat.

Dazu passt

Bei uns gibt's Joghurdip und Fladenbrot dazu.

Passt aber auch perfekt zu Gegrilltem für warme Sommerabende.

Das Café Regenbogen wünscht einen guten Appetit.