

Couscous Salat

Würziger Couscous Salat mit Paprika, Gurke & Lauchzwiebel

Ich liebe Couscous Salat mit Paprika, Gurke und Lauchzwiebel. Besonders im Sommer, ist das eine super Mahlzeit. Schmeckt super lecker und macht super satt, ohne einem bei der Hitze extrem schwer im Magen zu liegen. Zudem ist so ein Couscous Salat echt schnell gemacht und super wandelbar, durch die Verwendung verschiedener Zutaten. Mein Favorit ist die Kombi mit frischem Gemüse wie Gurke und Paprika, sowie die Schärfe von Chili.

Ich essen unheimlich gerne scharf und mache an meinen Salat eine ordentliche Prise Chiliflocken. Wenn ihr es lieber nicht so scharf mögt, könnt ihr das Chilipulver natürlich ganz weglassen, oder stattdessen auch etwas rosenscharfes Paprikapulver verwenden. Eigentlich gehören in den Salat auch gewürfelte Tomaten. Da ich ja aber nicht so der Tomatenfreund bin, lasse ich diese immer raus.

Super einfach & schnell gemacht – Couscous Salat mit Paprika, Gurke & Lauchzwiebel

Für den Couscous Salat fülle ich als erstes meinen Wasserkocher und koche schon einmal das Wasser. Den Couscous gebe ich zusammen mit den Gewürzen in eine Schüssel und dann verrühre das Ganze gut miteinander. Dann das kochende Wasser über den Couscous gießen, gut umrühren und abgedeckt für etwa 10-15 stehen lassen. In der Zwischenzeit schneide ich das Gemüse. Paprika waschen, die Kerne entfernen und fein würfeln.

Die Gurke gründlich waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne heraus kratzen. Anschließend der Länge nach in dünne Streifen und dann in Würfel schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, Petersilie waschen und fein hacken. Das Tomatenmark, das Öl und den Zitronensaft zum Couscous geben und alles gründlich miteinander vermengen. Das Gemüse und die Petersilie dazu geben, gleichmäßig unterheben und noch einmal abschmecken. Am besten schmeckt der Salat, wenn er 1-2 Stunden durchgezogen ist.

Hier findet ihr weitere Salat Rezepte zum Ausprobieren & Nachmachen



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potatoe Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)