

Couscous-Salat

Zutaten für 2 Personen

2 Tomaten
1/2 Salatgurke
1/2 Zwiebel
1 Zitrone, Saft
6 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
¼ TL Koriander, gemahlen
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer
150 g Couscous (für Zubereitung in 5-10 Minuten)
1 EL Öl
1 kleine Büchse Kichererbsen (ca. 150 g Abtropfgewicht)
ein paar Pfefferminzblätter, in Streifen

Zubereitung

Tomaten waschen und klein würfeln. Gurke schälen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Zitronensaft, 6 EL Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren. Couscous, Tomaten, Gurke und Zwiebel dazugeben. Gut mischen und mit einem Teller zudecken. Mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Inzwischen 1 EL Öl erhitzen, Kichererbsen darin goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Couscous, geröstete Kichererbsen und Pfefferminzblätter sorgfältig mischen.



© atelier nefwiss