

# Griechischer Couscous Salat



- **Küche:** Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Lecker, nicht nur für Vegetarier! Ein selbstgemachter Couscous Salat sollte auf keinem Grill Buffet fehlen!

## Zutaten

- 250 ml Gemüsebrühe
- 180 g Instant Couscous
- 150 g Schafskäse in Würfeln
- 1 grüne Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 rote Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zucchini in 1 cm großen Würfeln
- 2 Tomaten in 1 cm großen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 10 schwarze, kernlose Oliven, halbiert
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- Etwas Olivenöl

- Heller Balsamico
- Salz
- Gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gemüsebrühe mit etwas Olivenöl aufkochen und den Instant Couscous einrieseln lassen. An die Seite ziehen und ca. 20 min. ziehen lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Alles nach Garpunkt, mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Olivenöl mit anschwitzen, salzen, pfeffern, „bissfest“ halten.

### Schritt3

Ganz zuletzt die Tomatenwürfel, die gehackte Zitronenmelisse und Petersilie dazu geben.

### Schritt4

Den gegarten Couscous mit einer Gabel auflockern und das Gemüse dazu geben, gut miteinander vermengen, nachschmecken und den zerbröckelten Ziegenkäse darunter heben.

**Rezeptart:** Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte, Vegetarisch **Tags:** couscous, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-couscous-salat/>