

Mediterraner Couscous-Salat mit Fetakäse

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Passt zu Vielem, z.um Grillen, als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Geflügel oder Fisch

Zutaten

- • 200 g Couscous
- • 250 ml Gemüsebrühe (Siehe auch Gekonntgekocht Gemüsebrühe)
- • 200 g Fetakäse in Würfeln
- • 2 Zwiebeln, gewürfelt
- • 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- • 150 g junger Blattspinat, geputzt, gut gewaschen ohne Stiele
- • 5 vollreife Tomaten ohne Blüte, entkernt in groben Würfeln
- • 10 gefüllte Oliven mit Paprika, halbiert
- • 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- • 3 EL dunkler Balsamico-Essig
- • 5 El Olivenöl
- • Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayenne nach eigenem Geschmack, ev.
- • 1 Prise Zucker und Kreuzkümmel
- •
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 1 El Olivenöl glasig andünsten und die Brühe zufügen, aufstoßen lassen. Den Couscous dazu geben und am Herdtrand 5 min. quellen lassen. Danach mit einer Gabel auflocken und mit Kreuzkümmel und Cayenne würzen.
- Die Tomatenstücke, den Feta Käse, Petersilie, Oliven und den Spinat mischen und mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Couscous unterheben, anrichten.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-couscous-salat-mit-fetakaese/>