

# Couscous-Salat

Sommer

4 Portionen

## Zutaten

250 g Couscous	½ Salatgurke
250 ml Gemüsebrühe (aus Instant-2 Tomaten Gemüsebrühe herstellen)	1 reife Avocado
1 Bd. Glatte Petersilie	1 Zitrone (Bio)
3 Frühlingszwiebeln	6 EL Olivenöl
	Salz und Pfeffer

1. Den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und 10 Minuten quellen lassen.
2. Die Blätter der Petersilie abzupfen, waschen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln, Salatgurke und Tomaten waschen und in Ringe und Würfel schneiden.
3. Reife Avocado halbieren, entkernen und beide Hälften schälen. Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Unbehandelte Zitrone gut waschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Aus Zitronensaft, Olivenöl und Zitronenschale ein
5. Dressing herstellen und mit Pfeffer abschmecken. Couscous mit Petersilie und allen übrigen Zutaten vermischen und mit Dressing übergießen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

✓ **Dazu passt:** Eine kurz gebratene Fleischbeilage.