

Rezepte für Ägyptisches Essen: So schmeckt der Orient



6. Couscous Salat orientalisch – frisch, bunt und sommerlich

Dieser Couscous Salat bringt Frische auf den Teller. Mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern und einer würzigen Zitrusnote ist er die perfekte Wahl für heiße Sommertage.

Zutaten für Couscous Salat orientalisch:

- 150 g Couscous
- 1 TL Ras el-Hanout (alternativ: Kreuzkümmel)
- 1 Paprika
- 1 Gurke
- Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Minze & Petersilie
- Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer
- **Optional:** Granatapfelkerne



Zubereitung:

1. Gib den Couscous in eine Schüssel und übergieße ihn mit kochendem Wasser (nach Packungsangabe).
2. Decke ihn ab und lasse ihn quellen.
3. Würfele das Gemüse klein, hacke die Kräuter fein.
4. Lockere den Couscous mit einer Gabel auf und gib alle Zutaten dazu.
5. Würze mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Nach Belieben mit Granatapfelkernen toppen.