



## Couscous-Salat würzig

### Zutaten für 4-6 Portionen

250	gr	Couscous aus Hartweizen (mittelgroß)
250	ml	Gemüsebrühe
2	Stück	Paprikaschoten, rot und gelb
4	Stangen	Lauchzwiebeln
2	EL	Tomatenmark
2	EL	Essig (habe Reisessig genommen)
3	EL	Olvenöl (oder Sonnenblumenöl)
1	EL	Sojasauce
½	TL	Rohrzucker
	etwas	Chilipulver (verwende RED CHILLI PASTE)
		Salz und Pfeffer
½	TL	Kreuzkümmel (Cumin)
		Zitronenabrieb und frische Minze
		Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung

- Den Couscous in eine Schüssel geben, mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und 10 MIN ziehen lassen (ggfl. Packungsanweisung beachten).
- Das Gemüse sowie die Kräuter waschen.
- Die Paprikaschoten in kleine Stücke und die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden.
- In eine kleine Schüssel kommt das Tomatenmark, der Reisessig, das Öl, die Sojasauce, der Rohrzucker, das Chilipulver, der Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer sowie der Zitronenabrieb. Mit einem kleinen Schneebesen alles verrühren und über den Couscous geben.
- Paprikaschoten, Lauchzwiebeln und die Kräuter ebenfalls zum Couscous geben, gut mischen und abschmecken.
- 10 MIN ziehen lassen.
- Guten Appetit.

### Mein Tipp:

Dazu passen Tofo Burger.