

Mediterraner Couscous-Salat

Mediterraner Salat mit Couscous, Tomaten und Ziegenfrischkäse.

etwa 10 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g getrocknete Tomaten in Öl
500 ml Tomatensaft
2 EL Olivenöl
300 g Couscous
500 g gelbe Paprikaschoten
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver rosenscharf
etwa 300 g Ziegenfrischkäse von der Rolle

1 Vorbereiten:

Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomatensaft mit dem Tomaten- und Olivenöl in einem Topf aufkochen. Couscous einrühren und mit Deckel nach Packungsanleitung quellen lassen. Couscous erkalten lassen.

2 Paprika putzen, ebenso wie die Tomaten und den Ziegenkäse in Würfel schneiden.

3 Zubereiten:

Couscous mit Tomaten, Paprika und Finesse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Etwa 2/3 des Ziegenkäses vorsichtig unterheben. Restlichen Ziegenkäse auf den Salat streuen.