



AOK-Kochwerkstatt

Cous-Cous-Gemüsesalat



Zutaten für 4 Personen:

200-	250 g	Cous- Cous
300-	400ml	Gemüsebrühe
	1	mittelgroße rote Zwiebel
je	1	Gelbe und rote Paprika
	2 kleine	Zucchini
	100 g	Schafskäse
	1 Bund	Basilikum
	3- 4 EL	Oliveneröl
	1- 2 EL	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Den Cous-Cous nach Packungsangabe in der Gemüsebrühe garen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine, feine Würfel schneiden. Den Basilikum in grobe Streifen schneiden.
- Den abgekühlten Cous-Cous mit dem Olivenöl und dem Saft der Zitrone vermischen.
- Die kleinen Gemüsewürfel dazugeben.
- Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss die feinen Schafskäsewürfel dazugeben und vorsichtig unterziehen.
- Alles mit den Basilikumstreifen garnieren.