

Couscous-Salat

- 250g Couscous
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Gurke
- 1 Handvoll Tomaten
- 1 kleine Schalotte oder 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Zucchini
- 1 Knolle Rote Bete
- 3-4 EL Tomatenmark
- 5-6 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- ggfs. Balsamico-Creme
- ggfs. etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer

Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen, Couscous einrühren und vom Herd nehmen. Deckel auf den Topf geben und für 5-10 Minuten quellen lassen, solange bis der Couscous gar ist (bissfest!). Mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete schälen (Achtung, färbt ab!), längs vierteln und dann in dünne Scheiben schneiden, Gurke in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte fein würfeln oder Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zucchini längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und Zucchini scharf anbraten, sodass sie etwas Röstaroma bekommen, aber nicht anbrennen. Etwas salzen und beiseite stellen.

Couscous in eine große Schüssel füllen und das Tomatenmark einrühren - dabei darauf achten, das Tomatenmark richtig gut unterzurühren, damit keine Tomatenmark-Klumpen übrig bleiben. Das Gemüse inklusive Zwiebel und gebratener Zucchini komplett dazu geben. Olivenöl und Balsamico-Essig darüber geben und ordentlich durchmischen. Wer noch etwas Petersilie hat, kann diese klein hacken und nun darüber streuen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Balsamicocreme darüber träufeln und noch einmal gut durchmischen - fertig! Guten Appetit :-)

Passt super als Beilage z. B. zum Grillen oder zu frischem Fladenbrot.

Tipp: Wer mag, kann den Couscous-Salat noch mit Fetakäse pimpen.