

Cous-cous-Salat mit Tomaten und Gurke

Zutaten

250g Cous-cous,
1 TL Salz,
500ml Wasser,
6 Tomaten (oder 150g Cocktailtomaten),
1 Schlangengurke,
4 Bundzwiebeln,
2EL Petersilie,
Saft von 1 Zitrone,
2EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
wer mag 2EL Pfefferminze

Zubereitung

Das Wasser mit dem Salz aufkochen und den Cous-cous dazugeben. 15 Minuten ausquellen lassen. Die Tomaten und die Gurke fein würfeln, die Bundzwiebeln in Ringe schneiden, die Kräuter fein schneiden. Aus dem Saft der Zitrone und dem Öl eine Sauce zubereiten und den Cous-cous, das Gemüse und die Kräuter zugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.