

# Tabouléh mit Couscous

## Zutaten

|                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| 600 ml         | kochendes Wasser                     |
| 600 ml         | Couscous                             |
| 20             | Rispetomaten                         |
| 20             | Frühlingszwiebeln                    |
| 5              | rote Zwiebeln                        |
| 2 Bund         | Petersilie, glatt                    |
| 1 Bund         | Minze                                |
| 30 EL          | Olivenöl                             |
| 20 EL          | Limettensaft                         |
| 1 große Dose   | Fetakäse oder 3 Packungen Mozzarella |
| Nach Geschmack | Oliven                               |
|                | Salz und Pfeffer                     |

## Zubereitung

Den Couscous mit dem kochenden Wasser übergießen, einmal umrühren und 5 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Rispetomaten klein schneiden, die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, die Zwiebel und den Käse fein würfeln, die Petersilie fein hacken und die Minze in feine Streifen schneiden.

Den Couscous mit einem Löffel auflockern und das Gemüse unterrühren. Den Limettensaft und das Öl hinzugeben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.



