

## Mediterraner Couscous-Salat

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

200	g	Couscous
1	Stück	rote Paprika
1	Stück	gelbe Paprika
1	Stück	Zucchini
20	Stück	schwarze griechische entsteinte Oliven
100	g	Fetakäse
100	g	tiefgefrorene Erbsen
1	Stück	Frühlingszwiebel
3	Stängel	Petersilie
3	EL	Olivenöl
1,5	EL	weißen Balsamico
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

### Zubereitung:

Als Erstes setzt einen Topf mit 250 ml Wasser auf. Wenn dieses kocht, gebt den Couscous hinein, schaltet das Kochfeld aus und lasst den Couscous mit geschlossenem Decken quellen.

Die gewaschenen Paprika befreit vom Kerngehäuse und den Kernen, dann schneidet sie in ca. ein Zentimeter große Würfel. Die gewaschene Zucchini schneidet ebenfalls in ein Zentimeter große Würfel. Stellt eine Pfanne auf Euer Kochfeld und stellt dieses auf maximale Leistung. Wenn die Pfanne heiß ist, gebt etwas Olivenöl hinein und berastet die Zucchini und die Paprika scharf an. Sobald das Gemüse etwas Farbe genommen hat, gebt die Erbsen hinzu und schaltet das Kochfeld aus.

Wenn das Gemüse etwas abgekühlt ist, gebt es in eine ausreichend große Schüssel. Achtet darauf, dass ihr auch sämtliche Flüssigkeit, die in der Pfanne ist, mit in die Schüssel bekommt. Da steckt ganz viel Geschmack drin. Die Oliven halbiert, die Lauchzwiebel schneidet in feine Ringe und gebt beides ebenfalls in die Schüssel.

Nehmt den Deckel vom Couscous und lockert diesen mit einer Gabel so lange auf, bis er wieder richtig körnig ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind. Dann könnt ihr diesen, wenn er nicht mehr heiß ist, ebenfalls in die Schüssel geben.

Den Fetakäse schneidet auch in ein Zentimeter große Würfel, die gewaschene Petersilie hackt fein und gebt beides in die Schüssel.

Würzt den Salat mit dem restlichen Olivenöl, Balsamico und Meersalz. Noch einmal abschmecken und servieren.