Couscous-Salat mit Erdbeeren und Hirtengenuss

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	300 ml
Couscous	200 g
Salatgurken	0.5 St.
Erdbeeren	150 g
Veganer Hirtengenuss	150 g
Petersilie, frisch	15 g
Minze, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Frischhaltefolie

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Couscous in einer Schüssel mit heißer Gemüsebrühe übergießen. Mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 10 Min. quellen lassen.

2. Gurke waschen, Enden entfernen und klein würfeln. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Hirtengenuss mit den Händen zerbröseln. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.

3. In der Schüssel alle Zutaten mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Couscous-Salat auf Teller verteilen, mit Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	341 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g