

Linsen-Couscous Salat



Zutaten

4 Portionen/20 Minuten

- 200 g Zwicky Linsen Couscous
- Etwas Gemüsebrühe
- 3 Tomaten
- 1 Peperoni
- 1 Zucchini
- 3 EL gemischte Kräuter (z.B. Oregano, Peterli, Schnittlauch)
- Handvoll Oliven (nach Belieben)
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Naturjoghurt

Zubereitung

- 1) Couscous in einer Schale mit der gleichen Menge kochendem Wasser übergießen. Die Gemüsebrühe dazugeben und kurz umrühren. Quellen lassen.
- 2) Inzwischen das Gemüse waschen und anschliessend würfeln. Die Kräuter waschen und kleinhacken. Diese Zutaten mit dem Couscous vermischen. Nun Öl hinzugeben und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Naturjoghurt servieren.

Extra Tipp: Das Gemüse kann vorher auch kurz angebraten oder gegrillt werden.

Zwicky wünscht en Guete!