

Couscous-Salat

Zutaten:

- 300 g Instant Couscous
- 4 Beutel Salatkrönung "Paprika Kräuter"
- 450 ml heißes Wasser
- 1 EL Tomatenmark / Aiwa
- 6 EL Olivenöl

Diese Zutaten gut verrühren und 20 Minuten ziehen lassen (ab und zu umrühren).

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g Tomaten (entkernt und gewürfelt)
- 300 g rote Paprika (gewürfelt)
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- 10 Stiele Minze (gehackt)

Zubereitung:

Das Ganze vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Der Salat schmeckt am besten, wenn er über Nacht durchgezogen ist.