

Rezept für **Cous Cous Salat mit Tomaten und Blattpetersilie**

Zutaten:

150 g Cous Cous Instant
100 ml Gemüsebrühe Instant
2 ½ Tomaten (groß)
½ Salatgurke
½ Bund Blattpetersilie
25 g Ajvar mild
½ Chili rot (frisch)
1 Limette
5 g Salz
1 g Pfeffer
je 1 ½ EL Raps- & Olivenöl

Zubereitung:

Cous Cous nach Anleitung zubereiten (ca. 25 % weniger Flüssigkeit verwenden). Tomaten und Gurke waschen, trocken tupfen. Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Chili längs halbieren und in feine Ringe schneiden, in eine separate Schüssel geben. Limette auspressen und den Saft zu Chili geben, ebenso das Öl, Ajvar und die Gewürze. Blattpetersilie waschen, trocken tupfen, Stiele entfernen, fein schneiden und in die Marinade geben.

Alles mit den restlichen Zutaten vermischen und durchziehen lassen.

