

## Couscous-Sommersalat

### *Zutaten für vier Personen*

1/2 kg Couscous, 1 rote Paprikaschote, 2 große Tomaten, 1/2 Gurke, 200 g Qualitäts-Schafskäse, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Zwiebel, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Balsamico, Olivenöl, 1 Zitrone, Petersilie, Kreuzkümmel, Kümmel, Salz und Pfeffer, Koriander, geröstete Pinienkerne

### *Zubereitung*

Etwas Olivenöl (ca. 100 ml) und Wasser (ca. 150 ml) mit Zitronensaft und Salz verquirlen und mit dem Couscous vermischen und quellen lassen. Nach 5 Minuten noch etwas Öl und Zitronensaft nachgießen, falls der Couscous zu trocken erscheint. Knoblauch pressen und unterheben. Zitronenschale abreiben und mit allen genannten Gewürze gut mörsern oder fein hacken und nach Geschmack begeben. Wichtig für den typischen Geschmack sind dabei Kreuzkümmel, Kümmel, Koriander und Petersilie. Tipp: Bereiten Sie sich einen etwas größeren Teil der Gewürzmischung im Mörser vor, den Sie gut verschlossen zum Würzen aufbewahren können.

Paprika und Tomaten entkernen und fein Würfeln, Gurke waschen und stückeln und zum Couscous geben. Die rote Zwiebel schälen und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen und einköcheln lassen. Die gedünsteten Zwiebeln zum restlichen Salat geben. Kräftig umrühren und mit Salz, Pfeffer und den wichtigen Gewürzen abschmecken. Da der Couscous stark Geschmack zieht ist es häufig nötig, kräftig zu würzen damit der Salat sein intensives Aroma behält.

Den Schafskäse mit der Hand fein zerbröseln und in den Salat mischen, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit Olivenöl verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht  
Karen Binder-Neschi

