

## **Couscous-Salat mit marinierten Fetawürfeln**

Zutaten für 2 Personen:

125 g Couscous, 2 ½ dl heiße Brühe,  
150 g Feta in Würfeln, 2 EL Pesto, 2 EL Pfefferminz fein gehackt,  
1 Zitrone Saft und abgeriebene Schale, 1 Knoblauchzehe gepresst,  
½ Gurke und 1 Tomate in Würfelchen, 1 Prise Rosenpaprika,  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Fetawürfel mit 1 EL Pesto mischen und zugedeckt beiseite stellen.

Brühe aufkochen, Couscous begeben, Pfanne von der Platte nehmen und zugedeckt ca. 5-10 Min stehen lassen. Mit einer Gabel lockern.

1 EL Pesto, Zitronensaft und –schale, Rosenpaprika, Knoblauch und Pfefferminze in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Couscous daruntermischen.

Gurken-, Tomaten- und Fetawürfel unter den Couscous mischen.  
Nach Belieben auf Salatblättern anrichten.