



Mais Couscous Salat



Zutaten

- 200g Zwicky Mais Couscous
- Etwas Gemüsebrühe
- 3 Tomaten
- 2 Peperoni (rot und grün)
- 3 EL gemischte Kräuter (z.B. Oregano, Peterli, Schnittlauch)
- 1 EL Olivenöl

4 Portionen

Zubereitung

- 1) Couscous in einer Schale mit der gleichen Menge kochendem Wasser übergießen. Die Gemüsebrühe dazugeben und kurz umrühren. Quellen lassen für 1-2 Minuten.
- 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.

Extra Tipp: Das Gemüse kann vorher auch kurz angebraten oder gegrillt werden. Mit Naturjoghurt serviert schmeckt der Salat super frisch.

Zwicky wünscht en Guete!