



## Couscous-Salat im Glas

### Zutaten

- 50 g Couscous
- 0,5 TL MAGGI Gemüse Brühe
- etwas Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Cayennepfeffer
- 100 ml Wasser
- 1 TL Olivenöl
- etwas Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Agaven-Dicksaft
- 250 g Salatgurken
- 80 g Tomaten
- 50 g Fetakäse
- 2 Stängel Minze
- etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

### Zubereitung

1. Couscous, MAGGI Gemüse Brühe, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer in eine Schüssel mit mindestens 440 ml Fassungsvermögen geben. Mit kochendem Wasser aufgießen und 5-10 Minuten quellen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl mit Zitronensaft und Agaven-Dicksaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Dressing über den Couscous geben und durchmengen.
3. Salatgurken und Tomaten putzen, waschen, in Würfel schneiden. Das Gemüse auf dem Couscous einschichten. Fetakäse zerbröseln und auf das Gemüse geben. Minzeblättchen waschen, klein schneiden und auf den Salat geben.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	337 kcal
Fett	20 g
Protein	13 g

🕒 20 Minuten

⊕ 1 Portion