Couscous Salat mit Fetakäse

Zutaten

- 300 ml Wasser
- 1,5 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 150 g Couscous
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Tomaten
- 200 g Salatgurke
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Limettensaft
- 100 g Fetakäse
- 1 EL Minze, gehackt
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen.
2. MAGGI Gartengemüse Bouillon darin auflösen. Topf von der Kochstelle nehmen. Couscous einrühren, ca. 5 Min. ziehen lassen und mit einer Gabel auflockern.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Salatgurke waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit Frühlingszwiebeln und Tomaten zum Couscous geben. Olivenöl und Limettensaft zugeben und untermischen. Feta-Käse in Würfel schneiden. Mit Minze und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen und abschmecken. Dazu schmecken Minutensteaks oder gebratene Hähnchenbrustfilets.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	204 kcal
Fett	16 g
Protein	6 g

20 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de