

Scharfer Couscous-Salat

Zutaten

- 1 Tasse Couscous
- 1 Tasse kochendes Wasser
- 1 Tasse Buttermilch
- 1 TL Salz
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- glatte Petersilie
- 1 - 2 rote Peperonis
- 2 EL türkisches Paprikamark (🌶️ [Biber Salcasi](#))
- 4 EL Olivenöl
- Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung

Das Couscous und das Salz in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser aufgießen und gut durchrühren. Wenn das Couscous lauwarm ist, die Buttermilch dazugeben, durchrühren und etwa eine Stunde ziehen lassen. Dabei in regelmäßigen Abständen durchrühren.

Die Frühlingszwiebeln und die Peperonis in feine Ringe schneiden, die Petersilie klein hacken, das Paprikamark mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft verrühren und alle Zutaten in die Schüssel mit dem Couscous geben und alles gut verrühren.

Mit Petersilieblättern und Zitronenscheiben garnieren.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:couscous-salat>

Last update: **10.12.2024 10:28**

