

# Couscous-Salat

## FOODBOX



### Zutaten für 2 Personen

- > **1 kleine** rote Zwiebel
- > **2 EL** Olivenöl
- > **1 TL** Currypulver
- > **400 ml** Gemüsebrühe
- > **150 g** Couscous (Bulgur)
- > **1/3** Salatgurke
- > **1 rote** Paprikaschote
- > **5 EL** Orangensaft
- > **1/2 TL** Honigsenf
- > **150 g** Hirten- oder Schafskäse
- > **1/2 Bund** glatte Petersilie
- > Salz, Pfeffer

### Zubereitung in 20 Minuten

- 1** Rote Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 2** 1 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Currypulver zugeben und kurz mitschwitzen.
- 3** Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen, dann Couscous einstreuen und 2 Min. köcheln lassen.
- 4** Bei geringer Hitze 5 Min. quellen und dann abkühlen lassen.
- 5** Gurke waschen, der Länge nach vierteln, den wässrigen Kern entfernen und in feine Würfel schneiden.
- 6** Paprika waschen, halbieren, Kern entfernen und fein würfeln. Glatte Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
- 7** Orangensaft und Honigsenf mit restlichem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika und Gurke unter das Couscous (Bulgur) heben.
- 8** Käse zerbröseln, darüberstreuen und servieren.

