

## Couscoussalat (Taboulet)

### Zutaten:

500 gr Vollkorncouscous  
1 Bund Basilikum  
1-2 Bund Pfeffermine  
2 kleine Zwiebeln  
1 Gurke  
1 rote Paprikaschote  
2 kleine Tomaten  
1 milde rote Chilischote  
2 Zitronen  
etwa 1/4 l Olivenöl  
1/2 TL gemahlener Koriander  
Salz und Pfeffer

### So geht's:

Couscous in ein Sieb geben, in einen mit kaltem Wasser gefüllten größeren Topf hängen, 10 Minuten quellen lassen. Wasser abschütten, den Topf mit etwas Wasser (leicht gesalzen) füllen, so dass das Sieb nicht in das Wasser hängt. Mit einer Gabel lockern. Im geschlossenen Topf 10 Minuten dämpfen, dann in eine Schüssel geben. Gehackte Kräuter, fein zerkleinerte Tomaten, Gurken, Paprika, gehackte Zwiebel, fein gehackte Chilischote (ohne Kerne) unter den Couscous heben. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Man kann den Salat lauwarm oder kalt essen.

Guten Appetit!