

Couscous Salat mit frischer Zitronen-Joghurt Sauce

Zutaten

250 g	Couscous (kann Instant sein)
2	Paprikaschote(n), bunt
1	Salatgurke(n)
1	Zwiebel(n), in feinen Würfeln
1 Pck.	Schafskäse, in Würfeln
1	Tomate(n), in Würfeln
500 g	Joghurt
1	Zitrone(n), ungespritzt
	Salz und Pfeffer
	Kräuter, frische
	Petersilie

Zubereitung:

Den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Zutaten bis auf den Joghurt alle in kleine Würfelschneiden und unter den Couscous mischen.

Die Petersilie hacken und unterheben.

Die Sauce:

Den Joghurt mit dem Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken, (wer mag, kann auch etwas Knoblauch begeben). Dann die frischen gehackten Kräuter dazu geben.

TIPP: wenn es schnell gehen soll, habe kann man auch schon mal auf ein Fertigprodukt TK - Kräuter gegriffen.

Die Sauce dann separat zum Salat reichen.