Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Marokkanischer Salat

Vorspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch

Zubereitung

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. 4 Esslöffel Zitronensaft mit 375 ml Wasser, Öl, Zitronenschale, Salz und Pfeffer mischen. Couscous darin 15 Min. quellen lassen. Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und kleinhacken, den Knoblauch schälen und zum Couscous pressen und den Feta Käse mit einer Gabel zerdrücken. Alles vermischen, mit Salz und Pfeffer ab schmecken und anrichten.

Zutaten

- 1 große Unbehandelte Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- Bad Ischler Kristall Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 200 g Couscous oder Hirse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 ganzen Tomaten
- 0,5 Salatgurke
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 ganze Knoblauchzehe
- 150 g Feta Käse