Couscous Salat



Zutaten

- Couscous/Bulgur (fein – Weizengrütze) von „dm oder türkischem Supermarkt“
- 1 Paprika
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1/2 Zitrone gepresst
- 600 ml Gemüsebrühe
- Distelöl
- Salz, Pfeffer, Chilli

Zubereitung

1. **Knoblauch** und **Zwiebeln** putzen, in **kleine Würfel** schneiden und in reichlich **Öl anbraten**. Dann das **Tomatenmark einrühren**, Herd ausmachen.
2. **Couscous** und **2 TL Salz** in eine Schüssel geben, anschließend mit kochend heißer **Brühe** übergießen. Zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen.
3. **Petersilie** fein hacken und das **Gemüse** fein würfeln, beiseite stellen. Den **Couscous** vorsichtig umrühren, damit er etwas locker wird. Anschließend die **Tomatenmark-Zwiebel Masse** zu dem Couscous geben und so lange rühren bis der Couscous „rot“ wird. **Gemüse**, **Petersilie** zugeben und mit **Zitronensaft** und den **Gewürzen** abschmecken

(sehr große Portion, bei Bedarf Mengen halbieren)