

## Zitronen-Couscous

Dieser Couscoussalat mit Zitrone ist sehr erfrischend.

### Zutaten für 4 Personen:

250g	Couscous*
3 dl	Wasser
2	Bio-Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
½ TL	Salz*
	wenig Pfeffer
	Öl zum Braten
500g	Auberginen längs halbiert, in Scheiben
½ TL	Salz*
	wenig Pfeffer
1	Gurke, geschält, in Würfeli
3	Tomaten, entkernt in Würfeli
2	Schalotten, in feinen Streifen
85g	entsteinte schwarze Oliven, halbiert
1 Bund	Pfefferminze, fein geschnitten
2 Bund	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1 TL	Salz*
	wenig Pfeffer

### Zubereitung:

Couscous in eine Schüssel geben, das kochende Wasser, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft begeben. Zugedeckt während 15 Minuten quellen lassen, würzen.

Couscous mit einer Gabel lockern.

Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Auberginen portionenweise ca. 5 Minuten braten, herausnehmen, würzen und unter das Couscous mischen.

Die restlichen Zutaten daruntermischen.

Dazu passt Joghurt nature.

Quelle: Betty Bossi

\*Zutaten sind im Mühleladen erhältlich