

Gurken-Couscous-Salat
(4 Portionen)

Zutaten:

200 g Couscous
1 kleine Salatgurke (ca. 250 g)
4 Tomaten
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Minze
300 g LEERDAMMER Original®
1 Becher Joghurt (= 150 g)
2 EL Olivenöl
1 EL Limettensaft
3/4 TL Kreuzkümmel
Salz
Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Gurke putzen, waschen, längs halbieren, Kerne entfernen, und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Minze putzen, waschen und grob hacken. LEERDAMMER® Original würfeln und mit den übrigen Zutaten vermengen. Für das Dressing Joghurt, Öl und Limettensaft verrühren, mit Kreuzkümmel, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren als Topping über den Salat geben.

Tipp: Statt mit Minze können Sie den Salat auch mit gehackter Petersilie zubereiten und nach Wunsch zusätzlich mit Streifen von gegrillter Hähnchenbrust servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

