



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Cous Cous Salat**

Zutaten: Cous Cous in eine große Schüssel geben. Wasser, Kräuterwürfel, Tomatenmark und Gemüsebrühe über den Cous Cous gießen. Das ganze 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse würfeln und anschließend zum Cous Cous geben. Lauchzwiebeln in Ringe dazu.

Den Salat mit Essig, Öl, Salz, frischem Pfeffer und Salatkräuter abschmecken. Nach Belieben gewürfelten Schafskäse oder den milderen Feta unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**Zutaten: 500 g Couscous, 600 ml Wasser, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Gemüsebrühe gekörnt, 1 Paprikaschote(n), rote, gelbe, orange, gewürfelt, 5 Tomate(n), gewürfelt 1 Salatgurke(n), geschält und gewürfelt 1 Bund Lauchzwiebel(n), in Ringe schneiden Essig und Öl nach Bedarf Salz und Pfeffer, aus der Mühle Kräuter, 1 Kräuterling(e), 200 g Schafskäse oder Feta, gewürfelt**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

