

## Marokkanischer Salat



### 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 abschmecken 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