

# Couscous-Salat mit gegrillten Zucchinistreifen

## Zutaten:

- 150 g Couscous
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 10 Datteln
- 40 g Mandeln
- 1 Zitronenwürze
- 2 EL Traubenkernöl
- 2 TL Olivenöl
- etwas Petersilie
- 1 TL Gemüsebrühe
- Thymian, getrocknet
- Paprika edelsüß
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung:

Dieser mediterrane **Couscous-Salat** mit gegrillten Zucchinistreifen ist die **perfekte Beilage** für den Sommer! In nur wenigen Schritten zauberst du einen leichten, aromatischen Salat voller frischer Zutaten. Der zarte **Couscous** verbindet sich ideal mit den rauchigen Aromen der gegrillten Zucchini. Petersilie und Thymian runden den Salat ab. Ob als gesunde Mahlzeit zum Grillen oder fürs Picknick – dieser **Couscous-Salat** ist immer ein Genuss!

## So geht`s:

1. Zuerst den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und dabei 1 TL Gemüsebrühe mit in das kochende Wasser geben.
2. Danach die beiden Zucchini waschen und in lange Streifen schneiden. Diese mit einer Mischung aus Olivenöl, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Nun den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die marinierten Zucchinistreifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 - 25 Minuten im Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit den Couscous abkühlen lassen.
5. Jetzt die Datteln entkernen und klein schneiden, die Mandeln hacken, die Zitrone auspressen und die Petersilie fein schneiden.
6. Datteln, Mandeln, Zitronensaft und Petersilie werden nun zusammen mit dem Traubenkernöl unter den Couscous gemischt und der Couscous wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
7. Zum Couscous-Salat passt noch ein frischer grüner Salat oder ein knackiger Krautsalat. Alles zusammen schön anrichten und mit den Zucchinistreifen servieren.