

## Couscous – Pilze – Salat

### Zutaten für 5 – 6 Personen:

250 g Couscous (Instant)  
250 g Champignons  
200 g Erbsen (TK)  
1 gelbe Paprika  
150 g Zuckerschoten  
250 g Cherry – Tomaten  
3 hartgekochte Eier  
3 kleine Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
6 EL frisch gehackter Koriander  
5 EL Olivenöl  
3 EL Balsamico  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Oregano



### Zubereitung:

- Pilze, Tomaten und Schoten in kleine Stücke schneiden.
- Eier und Paprika klein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in 2 EL Öl in einer Pfanne glasig dünsten.
- Pilze und Paprika etwa 5 Minuten mitdünsten.
- Erbsen und Schoten 5 Minuten in Salzwasser köcheln lassen.
- Couscous nach Packungsanweisung herstellen.
- Danach Couscous mit der Butter mit einer Gabel gut auflockern.
- Alle Zutaten in einer Salatschüssel gut vermischen.
- Restöl, Balsamico und Koriander unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen