



Tomaten Couscous

Zutaten

200 g Couscous
300 ml Wasser
Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten
3 EL Olivenöl
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Zucker
2 Stiele Petersilie
2 Stiele Minze
150 g Feta

Zubereitung

Couscous in einer Schüssel mit 300 ml kochendem Salzwasser übergießen und zugedeckt 10 Min. quellen lassen.

Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mitdünsten. Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und bei mittlerer Hitze 5 Min. schmoren.

Petersilien- und Minzeblätter von den Stielen zupfen und hacken. Feta zerbröseln. Couscous mit einer Gabel auflockern. Mit der Tomatenmischung anrichten und mit Feta, Petersilie und Minze bestreut servieren. Nach Belieben mit 1 EL Öl beträufeln und pfeffern.

Guten Appetit!