

# Mediterranes Couscous

**Für zwei Personen**

**Für den Couscous:**

200 g Couscous	150 g Feta	200 g getr. Tomaten
4 TL Tomatenmark	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	1 Bund Petersilie	1 Bund Minze
Olivöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Couscous in einer Schüssel mit 300 Milliliter kochendem Salzwasser übergießen und zugedeckt zehn Minuten quellen lassen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Etwas Zitronensaft auspressen. Tomatenmark einrühren, Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen.

Petersilien- und Minzblätter abzupfen und fein hacken. Feta zerbröseln. Couscous mit einer Gabel auflockern.

Couscous auf Tellern geben, mit der Tomatenmischung anrichten und mit Feta, Petersilie und Minze bestreut servieren.

Jochen Prinz am 28. Januar 2016