

# Taboulé mit gegrillter Wassermelone

## Für 4 Personen

|                         |                                |                          |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 800 g Wassermelone      | Salz, Zucker                   | 1 Salatgurke             |
| 1 Zucchini              | 1 Bund Frühlingslauch          | 1 Bund glatte Petersilie |
| 200 g Couscous          | Kreuzkümmel, gemahlen          | 1 Bio-Zitrone            |
| 4 EL Olivenöl           | Pfeffer                        | 2 Stiele Minze           |
| evtl. 50 ml Gemüsebrühe | 200 g Fetakäse aus Schafsmilch |                          |

Aus der Wassermelone 8 schöne Blöcke von ca. 6x4x2 cm schneiden, mit Salz und Zucker würzen und ziehen lassen. Restliches Melonenfruchtfleisch fein würfeln. Gurke, Zucchini und Frühlingslauch waschen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gurke halbieren, die Kerne austreichen, dann Gurke in sehr kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch fein schneiden. Couscous mit fein gewürfelter Melone, Gurke, Frühlingslauch und Petersilie in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen, ca. 20 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder rühren und lockern.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Den Couscous-Salat mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und 3 EL Olivenöl abschmecken.

Mit einem Sparschäler 8 dünne Längsstreifen der Zucchini abziehen. Die restliche Zucchini fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Minze abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Stücke der Wassermelone trocken tupfen und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von allen Seiten braten. Den Couscous-Salat nochmals abschmecken, falls nötig noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Die Hälfte von dem Schafkäse in Würfel schneiden und unter den fertig abgeschmeckten Taboulé geben. Den restlichen Käse mit der Minze und den gebratenen Zucchiniwürfeln gut vermischen, zu Kugeln formen und mit den Zuchinistreifen ummanteln.

Couscous-Salat mit gegrillter Wassermelone und den Käsekugeln anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Juli 2015