

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Couscous Salat mit Frühlingsdipp

für ca. 3-4 Personen

200g Couscous - 400ml Gemüsebrühe (mit Instantpulver) - 1 Paprika - 1/2 Bund Zwiebeln -  
3 Frühlingszwiebeln - 125g kleine Tomaten - 1/2 Bund glatte Petersilie - 3 Karotten - 1/2 Gurke - 1 Schafkäse - Gewürzmischung

Den Couscous mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen das Gemüse klein schneiden, Käse in kleine Würfel schneiden und alles in eine Schüssel tun.

Den Couscous mit etwas Butter vermengen und so lange umrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Nun die Gewürze (auf jeden Fall Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel) großzügig untermischen, Gemüse und Käse unterheben, 15 Minuten ziehen lassen.

Eine Packung Quark (20%) - 3 Frühlingszwiebeln - 1 Zehe Knoblauch - 1/4 Gurke - ein Schuß Milch

Den Quark in einer Schüssel tun und die kleine geschnittenen Frühlingszwiebeln unterheben. Gurke vom Innengehäuse befreien und klein raspeln, unterheben. Knoblauch schälen, klein schneiden, unterheben. Mit einem Schuss Milch die Konsistenz erreichen, die einem zusagt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!