

Gekühlte Taboulé-Suppe

Zutaten für 4 Personen

120 g Couscous
1 Dose Tomaten
1 Knoblauchzehe
10 g gehackte Petersilie
5 g frische gehackte Minze
3 EL Paprikapaste
15 ml Zitronensaft
4 EL Olivenöl
½ TL Chiliflocken
1 Prise gemahlener Piment
1 Prise gemahlener Zimt
1 TL Salz

Toppings:

30 g gewürfelte Gurke
30 g gewürfelte Paprika
5 g gehackte Petersilie
5 g frische gehackte Minze

Zubereitung

Couscous nach Anleitung auf der Packung zubereiten und abkühlen lassen.
Alle weiteren Zutaten 1-2 Minuten pürieren und abschmecken.
Abgekühlten Couscous untermischen.
Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
Vor dem Servieren nach Belieben mit Toppings bestreuen.