



GRIECHISCHER SALAT

COUSCOUS & BULGUR | SALAT | 15 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 10 Personen)

- 500 g Müller's Mühle Perl-CousCous Vollkorn
- 5 Tomaten
- 500 g Salatgurke
- 2 grüne Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Feta
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Zitronensaft
- Pfeffer, Salz
- 2 TL gehackter Oregano (frisch oder getrocknet)
- 120 g Kalamata-Oliven
- evtl. Römersalat zum Anrichten

Produktempfehlungen



**PERL-COUSCOUS
VOLLKORN**

Zubereitungen

Den Müller's Mühle Perl-CousCous Vollkorn nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Tomaten putzen und in grobe Stücke schneiden. Gurke waschen, nach Belieben schälen, längs vierteln und ebenfalls in Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Feta abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Dressing, Oregano und Oliven mischen, abschmecken und nach Belieben auf Römersalatblättern anrichten.

Guten Appetit!