



# Kichererbsen- Couscous-Salat



## Zutaten

200g Couscous  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Dose Kichererbsen  
20 ml Olivenöl  
1 Zitrone  
2 Gurken  
2 Stk. Paprika  
1 Chilischote  
50g Blatt Petersilie  
1 EL Kreuzkümmel  
Salz

## Zubereitung

----- 1 -----  
Gemüsebrühe mit Kreuzkümmel und Chili würzen und zum Kochen bringen. Damit dann den Couscous übergießen und nach einer Minute verrühren.

----- 2 -----  
Als Nächstes Paprika und Gurken in kleine Würfel schneiden. Wenn der Couscous abgekühlt ist, sollte er körnig sein.

 Erst dann Paprika, Gurken und die Blatt Petersilie (fein gehackt) mit dem Couscous vermengen. Anschließend noch mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz würzen. 

----- 3 -----  
Kichererbsen mit Wasser abspülen und mit dem Salat vermengen. Evtl. noch einmal nachwürzen - fertig!

