

Linsen-Kichererbsen-Couscous, mediterran

Zutaten:

- 150 g Linsen-Kichererbsen-Couscous
- 75 g Kichererbsen
- 75 g Feta
- 1 halbe Zucchini
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl
- Oregano
- Paprikapulver, Pfeffer, Salz
- Frischer Koriander

Zubereitung:

1. Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. 1 EL Olivenöl dazugeben und für fünf Minuten ruhen lassen.
2. Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten putzen und halbieren.
3. Kichererbsen abgießen, mit frischem Wasser spülen und gut abtropfen lassen.
4. Feta in Würfel schneiden.
5. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchiniwürfel hinzufügen und mit den Kichererbsen und den getrockneten Tomaten anbraten. Zuletzt die frischen Tomaten ebenfalls dazugeben.
6. Mit den Gewürzen abschmecken und kurz garen lassen.
7. Couscous dazugeben und zuletzt mit Feta mischen und mit Koriander servieren.