

## Couscous-Salat mit Thunfisch und Tomaten

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

250 g Couscous  
200 g Kirschtomaten  
1 Snackgurke  
150 g Thunfisch in Öl aus dem Glas  
2 Esslöffel Kapern  
4 Stängel Dill  
4 Zweig(e) Petersilie  
1 1/2 Zitronen  
Salz, Pfeffer

Für die schnelle Mittagspause oder den großen Hunger nach Feierabend - dieser Salat kann einfach alles. Frischer Dill und Petersilie verbünden sich mit süßer Tomate und knackiger Gurke im fluffigen Couscous zu einem Salatbett für aromatischen Thunfisch. So macht gesundes Schlemmen Spaß!

- 1 -

Couscous nach Packungsangabe zubereiten.  
Kirschtomaten und Gurke in Scheiben schneiden. Dill und Petersilie grob hacken. Zitronen auspressen.

- 2 -

Thunfisch abseihen. Öl auffangen und beiseitestellen.  
Thunfisch in mundgerechte Stücke teilen.

- 3 -

In einer großen Schüssel alle Zutaten zusammen mit Kapern und aufgefangenem Thunfischöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.