

# Couscous-Salat mit Zucchini

Pro Portion: 155kcal , EW 6g, Fett 5g, KH 21g

## Zutaten für 6 Portionen:

150g Instant-Couscous  
1 TL getrocknete Minze  
150ml Gemüsebrühe  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Pinienkerne  
600g Zucchini  
400g Tomaten  
1 EL Olivenöl  
½ Bund Thymian gehackt  
Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

1. Brühe zum Kochen bringen, Couscous einrühren und 5 Minuten quellen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten.
3. Zucchini in halbe Scheiben schneiden, Tomaten in Scheiben schneiden.
4. Öl erhitzen und Zucchini ca. 5 Minuten darin anbraten.
5. Zucchini, Tomaten und Couscous mischen und mit Minze, Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.