



## Couscous mit geschmolzenen Tomaten, Feta und Minze

### Zutaten (für 10 Personen)

- 1250 g Couscous
- 40 Kirschtomaten
- 2 Zweige Rosmarin oder 10 Zweige Thymian
- 500 g Feta
- 10 Zweige Minze
- 4 kleine Gurken
- 2 1/2 Zitronen
- 2 1/2 Bund Radieschen
- Olivenöl
- Salz Pfeffer

### Auch gut dazu

Anstelle von Couscous

- Bulgur
- Reis



### Zubereitung

1. 1,5 Liter Wasser in einem Topf aufkochen, sehr würzig mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl abschmecken (ggf. kann man auch Gewürze wie Kreuzkümmel, Ras el Hanout, Curry, .... zugeben) und in einer Schüssel über den Couscous gießen. Mit einem Deckel oder einem Brettchen abgedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen, ab und an mit einer Gabel auflockern.
2. In einer Pfanne ca. 15 El Olivenöl erhitzen, drei Zweige Rosmarin, 7 Zweige Thymian und 5 angedrückte und geschälte Knoblauchzehen zugeben und kurz anschwitzen. Dann 2/3 der ganzen (und gewaschenen) Kirschtomaten zugeben und so lange braten, bis die Tomaten aufplatzen. Salzen und pfeffern, die Hitze reduzieren, noch 2-3 Minuten auf dem Herd lassen, dann runternehmen und in der Pfanne abkühlen lassen.
3. Die restlichen Tomaten klein schneiden, die Gurke würfeln, die Radieschen klein würfeln, etwas vom Radieschengrün in Streifen schneiden. Die Minze grob hacken. Den Feta würfeln.
4. Den Couscous final abschmecken (mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl), dann alle Zutaten (außer den geschmolzenen Tomaten) zugeben, verrühren und nochmals abschmecken.
5. Mit den geschmolzenen Tomaten garnieren.



Markthalle

<https://meinbdp.de/display/bula22/Rezepte>