



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

COUSCOUSSALAT



ZUTATEN

Für 4 Couscous-Liebhaber

250 g Couscous
250 ml Wasser
250 g Mozzarella
3 Tomaten
160 g Thunfisch
2 Frühlingszwiebeln
Basilikum
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit einem Esslöffel Öl und einem Teelöffel Speisesalz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen, Couscous vorsichtig einrühren und 2 Minuten quellen lassen. 2-3 haselnussgroße Butterstücke untermischen und bei schwacher Hitze in ca. 3 Minuten fertig garen. Dabei mit der Gabel lockern.

Den Thunfisch abgießen und ausdrücken, das Gemüse und die Mozzarella in kleine Stücke schneiden und zum Couscous geben.

Mit Olivenöl und dem gehackten Basilikum verfeinern.