**Libanesischer CousCous Salat   
mit Sauerrahm-Dip**



**Zutaten für 4 Personen:**  
200g CousCous  
400ml Geflügelfond o. Wasser  
1Bd Blattpetersilie  
1Bd Koreander frisch  
2 Stck Tomaten  
1 Stck rote Paprika  
1 Stck gelbe Parika  
1 Stange Frühlauch  
2 Stck Limette  
2 EL Olivenöl  
1Bd Minze  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:  
  
Den CousCous mit 1 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Dann mit dem aufgekochtem Geflügelfond übergießen und sofort abdecken. 10min ziehen lassen. Zwischendurch immer mal mit einer Gabel auflockern. In Der Zeit die Paprika und die Tomaten vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Frühlauch in kleine Ringe schneiden. Koreander-, Minze- und Petersilienblätter hacken und die Hälfte zu den Würfeln geben. Mit Limettensaft Salz und Pfeffer würzen. Den fertigen Cous Cous mit dem Gemüse vermengen und nochmals abschmecken.   
Sauerrahm mit Littensaft, Salz, Peffer würzen und mit der anderen Hälfte der Petersilien, Minze und dem Koreander vermengen. Nun Anrichten.**