

Kochen

Rezept von Sören Anders aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 27.07.2026

Couscoussalat mit karamellisierten Aprikosen und Grillkäse Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

200 g	Couscous
200 ml	Gemüsebrühe
1	Salatgurke
4	große Tomaten
1	rote Paprika
3	Frühlingszwiebeln
½	Bund Minze
½	Bund glatte Petersilie
1	Bio-Zitronen
40 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für die Aprikosen

800 g	Aprikosen
1 EL	Zucker, braunen Zucker oder Honig
½	Zitrone

Für den Grillkäse

400 g	Halloumi (Grillkäse)
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Rosmarin
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Couscous in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe aufkochen, über den Couscous gießen, umrühren und circa 5-10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen die Gurke, Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Gurke, Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Kräuter waschen, trocken schütteln, entstielen und fein hacken.
5. Couscous mit einer Gabel auflockern und Gemüse sowie Kräuter untermischen.
6. Zitronensaft und Olivenöl darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren.
7. Salat abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
8. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, mit der Schnittfläche nach unten in etwas geschmolzener Butter und Zucker (oder Honig) in der Pfanne anbraten.
9. Bei mittlerer Hitze ca. 2 bis 3 Minuten bräunen, wenden und nach Belieben mit einem Schuss Zitronensaft ablöschen.
10. Halloumi in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.
11. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Rosmarinzwig, Knoblauch und Halloumischeiben in die Pfanne geben und Halloumi für ca. 2-3 Min. je Seite goldbraun anbraten, Hitze reduzieren, Honig hinzugeben und weitere ca. 1 Min. erhitzen, bis alle Halloumi-Scheiben rundherum mariniert sind.
12. Couscoussalat mit den Früchten und dem Grillkäsescheiben anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-couscoussalat-mit-karamellisierten-aprikosen-und-grillkaese-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.