

# Cous Cous Salat von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Quelle: TipTopf

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Salz

1.25 Liter Wasser	Aufkochen und mit Boullion würzen.
600 g Couscous	Mit 1.25 L kochendem Wasser übergiessen und quellen lassen.
600 g Gurken	In würfel schneiden
400 g Tomaten	In würfel schneiden
200 g Paprika	In Würfel schneiden
40 g Zwiebeln	In würfel schneiden
2.5 dl Olivenöl	
3.0 cl Zitronensaft	
3.0 cl Essig	
150 g Feta (griechischer Schafskäse)	
2.0 Bund Petersilie, frische	
5.0 g Pfefferminzkraut getrocknet	
5.0 Stück Knoblauchzehen	