Couscous mit Granatapfelkernen von marta ostertag

Mengen für 40 Personen

750 g Couscous	
20 g Kurkuma	
20 g Salz	
1.6 Liter Wasser	
240 g Zwiebel	
200 g Petersilie, frische	
3.0 dl Zitronensaft	
3.0 dl Olivenöl	
480 g Fruchtsalat	Granatapfelkernen
6.0 dl Sauerrahm	saurer Halbrahm

Couscous, Kurkuma und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser aufkochen, über das Couscous giessen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel lockern.

Bundzwiebel in Ringe, Petersilie grob schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Öl zum Couscous geben, mischen.

Salat anrichten. Granatapfelkerne und sauren Halbrahm darauf verteilen.