Couscous-Salat (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

100ml Olivenöl und 100ml Wasser mit Zitronensaft mischen. Salz dazu geben und über den Couscous geben. Nach einigen Minuten eventuell nochmals Zitronensaft und Öl angießen. Dabei auf die Konsistenz des Couscous achten. Während der Couscous quellt den Knoblauch pressen und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Couscous geben. Paprika, Tomaten und Gurken waschen, entkernen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben. Die Zwiebeln schälen und würfeln. In etwas Öl glasig dünsten und mit Essig ablöschen. Die Zwiebeln zu dem restlichen Salat geben und unterrühren, nochmals abschmecken und abschließend den Käse darüber zerbröseln.

Quelle: http://www.kochenfuerviele.de/dessert-salate-rezepte/Cous-Cous-Salat.html

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.2 kg Couscous	den Couscous damit vermischen
150 g Pepperoni (g)	in würfel schneiden
6.0 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
300 g Gurken	in Würfel schneiden
600 g Feta (griechischer Schafskäse)	
150 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
4.5 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
7.5 cl Zitronensaft	Zitronensaft
5.25 cl Balsamico-Essig	Balsamico-Essig
3.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
1.8 dl Wasser	
15 g Pfefferminzkraut getrocknet	