

Couscous-Salat (Vegetarisch) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 150 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 quillt 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

12 kg Couscous	den Couscous damit vermischen
1.5 kg Pepperoni (g)	in würfel schneiden
60 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
3 kg Gurken	in Würfel schneiden
6 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
1.5 kg Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
45 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
7.5 dl Zitronensaft	Zitronensaft
5.25 dl Balsamico-Essig	Balsamico-Essig
3 Liter Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
1.8 Liter Wasser	
150 g Pfefferminzkraut getrocknet	