

griechischer Kichererbsen-Salat (Vegetarisch) von

Julija Jurusava

Mengen für 30 Personen

100ml Olivenöl und 100ml Wasser mit Zitronensaft mischen. Salz dazu geben. Nach einigen Minuten eventuell nochmals Zitronensaft und Öl angießen. Knoblauch zerkleinern und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Salat geben. Paprika, Tomaten und Gurken waschen, entkernen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln zu dem restlichen Salat geben und unterrühren, nochmals abschmecken und abschließend den kleingeschnittenen Käse darunter geben.

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

Variante mit Kichererbsen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------------------|---|
| 2400 kg Kichererbsen | Waschen, in eine Schüssel geben |
| 1.2 kg Pepperoni (g) | in würfel schneiden |
| 1.8 kg Tomaten | Tomaten würfeln |
| 1.8 kg Gurken | in Würfel schneiden |
| 1.8 kg Feta (griechischer Schafskäse) | in Würfel schneiden |
| 300 g Zwiebel | Zwiebeln zerkleinern |
| 15 Stück Knoblauchzehen | Knoblauch kleinschneiden |
| 2.1 dl Zitronensaft | Zitronensaft |
| 2.1 dl Balsamico-Essig | zum Zitronensaft geben |
| 3.6 dl Wasser | |
| 9.0 dl Olivenöl | Das Olivenöl mit Essig, Wasser und Zitronensaft vermengen |
| 30 g Pfefferminzkraut getrocknet | hinzugeben |