

griechischer Kichererbsen-Salat (Vegetarisch) von

Julija Jurusava

Mengen für 40 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

3200 kg Kichererbsen	Waschen, in eine Schüssel geben
1.6 kg Pepperoni (g)	in würfel schneiden
2.4 kg Tomaten	Tomaten würfeln
2.4 kg Gurken	in Würfel schneiden
2.4 kg Feta (griechischer Schafskäse)	in Würfel schneiden
400 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
20 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch kleinschneiden
2.8 dl Zitronensaft	Zitronensaft
2.8 dl Balsamico-Essig	zum Zitronensaft geben
4.8 dl Wasser	
1.2 Liter Olivenöl	Das Olivenöl mit Essig, Wasser und Zitronensaft vermengen
40 g Pfefferminzkraut getrocknet	hinzugeben