Taboulé-Salat mit Aramanth von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Salz

800 kg Couscous	ARAMANTH! pro 100 g ca 300 ml Wasser.
100 g Pepperoni (g)	
4.0 Stück Tomaten	
200 g Gurken	
1.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 cl Zitronensaft	
3.5 cl Balsamico-Essig	
2.0 dl Olivenöl	
400 g Feta (griechischer Schafskäse)	
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	

VORBEREITUNG:

Aramanth im Salzwasser nicht zu heiss ca 30 min. garen und auskühlen lassen.

Knoblauch pressen, Zwiebeln kleinschneiden. Aramanth mit Zitronensaft, Balsamico-Essig, Knoblauch und Zwiebeln vermengen und mind. 30 min ziehen lassen.

ZUBEREITUNG:

Pepperoni, Tomaten, Gurken in Würfel schneiden. Alles mit dem Aramanth vermengen, evt. nochmals Zitronensaft, Öl, Essig dazu geben. Feta in Würfel schneiden und Pfefferminze verkleinern und unter den Salat mischen.