

Cous Cous Salat von Melvin Johner

Mengen für 20 Personen

Quelle: TipTopf

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

2.5 Liter Wasser	Aufkochen und mit Boullion würzen.
1.2 kg Couscous	Mit 1.25 L kochendem Wasser übergiesen und quellen lassen.
1.2 kg Gurken	In würfel schneiden
800 g Tomaten	In würfel schneiden
400 g Paprika	In Würfel schneiden
80 g Zwiebeln	In würfel schneiden
5.0 dl Olivenöl	
6.0 cl Zitronensaft	
6.0 cl Essig	
300 g Feta (griechischer Schafskäse)	
4.0 Bund Petersilie, frische	
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	
10 Stück Knoblauchzehen	