Couscous von Avanti

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegan, Vegetarisch

1.5 Liter Wasser	aufkochen
60 g Bouillion	
900 g Couscous	Beifügen, umrühren & vom Herd nehmen. Zugedeckt 10min stehen lassen
3.0 Stück Zitronen	auspressen und beifügen
3.0 g Pfeffer	alle Kräuter dazu geben
30 g Minze (frisch)	klein schneiden und beifügen
3.0 dl Öl	dazu geben & gut umrühren danach den fertigen Couscous gut mit der Sauce mischen.
2.0 kg Gurken	(Stück) in kleine Würfel schneiden
6.0 Stück Tomaten	klein schneiden
350 g Oliven	schneiden
500 g Mais	beigeben und alles gut mischen