Couscous-Salat mit Feta von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Salz

800 g Couscous	den Couscous damit vermischen
100 g Pepperoni (g)	in würfel schneiden
4.0 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
200 g Gurken	in Würfel schneiden
400 g Feta (griechischer Schafskäse)	
100 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
3.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
5.0 cl Zitronensaft	Zitronensaft
2.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
1.2 dl Wasser	
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	

1. Olivenöl und Wasser mit Zitronensaft mischen. Salz dazu geben und über den Couscous geben. Nach einigen Minuten eventuell nochmals Zitronensaft und Öl angießen. Dabei auf die Konsistenz des Couscous achten.

2.Während der Couscous quellt den Knoblauch pressen und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Couscous geben.

3. Paprika, Tomaten und Gurken waschen, entkernen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben.

4. Die Zwiebeln schälen und würfeln und mit zusammen mit dem Feta zum Couscous geben.