

Couscous-Salat (Vegetarisch) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 217 Personen

100ml Olivenöl und 100ml 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. Während der Couscous quillt den Knoblauch pressen und anschließend unterheben. Schale einer Zitrone abraspeln und gemeinsam mit Kräutern und Gewürzen zum Couscous geben. Paprika, Tomaten und Gurken waschen, entkernen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben. Die Zwiebeln schälen und würfeln. In etwas Öl glasig dünsten und mit Essig ablöschen. Die Zwiebeln zu dem restlichen Salat geben und unterrühren, nochmals abschmecken und abschließend den Käse darüber zerbröseln.

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

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--|--|
| 17.4 kg Couscous | den Couscous damit vermischen |
| 2.17 kg Pepperoni (g) | in würfel schneiden |
| 86.8 Stück Tomaten | Tomaten würfeln |
| 4.34 kg Gurken | in Würfel schneiden |
| 8.68 kg Feta (griechischer Schafskäse) | |
| 2.17 kg Zwiebel | Zwiebeln zerkleinern |
| 65.1 Stück Knoblauchzehen | Knoblauch dazupressen |
| 1.09 Liter Zitronensaft | Zitronensaft |
| 7.59 dl Balsamico-Essig | Balsamico-Essig |
| 4.34 Liter Olivenöl | Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen |
| 2.6 Liter Wasser | |
| 217 g Pfefferminzkraut getrocknet | |