



Couscous-Salat (Vegetarisch) Loasa von Jasmin Baumgartner

Mengen für 10 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 quellt 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: Salz, Pfeffer

1.6 Liter Wasser	aukochen, damit das couscous übergießen (nach und nach, bis es sich vollgesogen hat)
2.0 TL Salz	zum kochenden wasser hinzufügen
800 g Couscous	ziehen lassen und etwas abkühlen, dann die restlichen Zutaten dazu
100 g Pepperoni (g)	in würfel schneiden
4.0 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
200 g Gurken	in Würfel schneiden
200 g Feta (griechischer Schafskäse)	in Würfel schneiden
200 g Mozzarella	
100 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
3.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
5.0 cl Zitronensaft	Zitronensaft
3.5 cl Balsamico-Essig	Balsamico-Essig
2.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
10 g Pfefferminzkraut getrocknet	