

# Kisir (türkischer Couscoussalat) von Nathalie Straeten

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegan, Laktosefrei, Vegetarisch

600 g Couscous	im Gemüsebouillon kochen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon (Vegan)
150 g Ayvar	gibt es mild oder scharf
1.0 Prise Salz	
7.0 Stück Pepperoni	rot und gelb in Würfel schneiden
600 g Tomaten	in Würfel schneiden kann durch halbierte Cherrytomaten ersetzt werden
2.5 Stück Gurken	in Würfel schneiden
200 g Frühlingszwiebeln	klein schneiden
1.0 Bund Peterli	hacken
20 g Minze (frisch)	1/2 Bund Minze, je nach Geschmack, hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.0 g Chilischoten	Eigentlich Chiliflocken
7.5 cl Olivenöl	5 Esslöffel
1.12 dl Zitronensaft	ca 6 Esslöffel
1.0 g Pfeffer	Würzen