Kisir (türkischer Couscoussalat) von Nathalie Straeten

Mengen für 25 Personen

Tags: Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch

1.5 kg Couscous	im Gemüsebouillon kochen
3.125 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon (Vegan)
375 g Ayvar	gibt es mild oder scharf
2.5 Prise Salz	
17.5 Stück Pepperoni	rot und gelb in Würfel schneiden
1.5 kg Tomaten	in Würfel schneiden kann durch halbierte Cherrytomaten ersetzt werden
6.25 Stück Gurken	in Würfel schneiden
500 g Frühlingszwiebeln	klein schneiden
2.5 Bund Peterli	hacken
50 g Minze (frisch)	1/2 Bund Minze, je nach Geschmack, hacken
12.5 Stück Knoblauchzehen	pressen
2.5 g Chilischoten	Eigentlich Chiliflocken
1.88 dl Olivenöl	5 Esslöffel
2.8 dl Zitronensaft	ca 6 Esslöffel
2.5 g Pfeffer	Würzen