

Orientalischer CousCous-Salat von Raphael Meng

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 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: Salz, Pfeffer

1.5 kg 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)	in separater Schüssel bereitstellen
100 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
300 g Rosinen	beigeben
100 g Datteln	entsteinen, kleinschneiden, beigeben
20 g Minze (frisch)	klatschen, hacken, beigeben
5.0 cl Zitronensaft	Zitronensaft
3.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
3.5 cl Essig	Balsamico-Essig
2.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
1.2 dl Wasser	mit der Sauce vermischen