

Orientalischer CousCous-Salat von Raphael Meng

Mengen für 40 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

6.0 kg Couscous	den Couscous damit vermischen
400 g Pepperoni (g)	in würfel schneiden
16 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
800 g Gurken	in Würfel schneiden
1.6 kg Feta (griechischer Schafskäse)	in separater Schüssel bereitstellen
400 g Zwiebel	Zwiebeln zerkleinern
1.2 kg Rosinen	beigeben
400 g Datteln	entsteinen, kleinschneiden, beigeben
80 g Minze (frisch)	klatschen, hacken, beigeben
2 dl Zitronensaft	Zitronensaft
12 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
1.4 dl Essig	Balsamico-Essig
8.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
4.8 dl Wasser	mit der Sauce vermischen