Taboulé von Tobias Seefeld

Mengen für 33 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. Tomaten und Gurken waschen und fein würfeln. Alles zum Couscous geben und abschmecken.

Quelle: http://www.kochenfuerviele.de/dessert-salate-rezepte/Cous-Cous-Salat.html

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.64 kg Couscous	gemäss Packung kochen
13.2 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
660 g Gurken	in Würfel schneiden
9.9 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen
1.65 dl Zitronensaft	Zitronensaft
1.15 dl Balsamico-Essig	Balsamico-Essig
6.6 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
33 g Pfefferminzkraut getrocknet	