



Taboulé-Salat mit Aramanth von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer

2000 kg Couscous	ARAMANTH! pro 100 g ca 300 ml Wasser.
250 g Pepperoni (g)	
10 Stück Tomaten	
500 g Gurken	
2.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
1.25 dl Zitronensaft	
8.75 cl Balsamico-Essig	
5.0 dl Olivenöl	
1.0 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
25 g Pfefferminzkraut getrocknet	

VORBEREITUNG:

Aramanth im Salzwasser nicht zu heiss ca 30 min. garen und auskühlen lassen.

Knoblauch pressen, Zwiebeln kleinschneiden. Aramanth mit Zitronensaft, Balsamico-Essig, Knoblauch und Zwiebeln vermengen und mind. 30 min ziehen lassen.

ZUBEREITUNG:

Pepperoni, Tomaten, Gurken in Würfel schneiden. Alles mit dem Aramanth vermengen, evt. nochmals Zitronensaft, Öl, Essig dazu geben. Feta in Würfel schneiden und Pfefferminze verkleinern und unter den Salat mischen.