Couscous Salat



Nach einem Rezept von essen-und-trinken.de

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 625 | g | Couscous |  |
| 1.25 | l | Brühe | Couscous mit der Brühe aufkochen und bei milder Hitze 7 Min. ausquellen lassen. |
| 2 | kg | Salatgurke, geschält, halbiert, entkernt und gewürfelt |  |
| 1 | kg | Tomaten, gewürfelt |  |
|  |  | Salz | Gurken und Tomaten vermengen und salzen. |
| 37 | Stk | Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten | Unter das Gemüse heben. |
| 375 | ml | Zitronensaft |  |
|  |  | Pfeffer |  |
|  |  | Zucker |  |
| 200 | ml | Olivenöl | Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl verquirlen. |
| 6 | Bund | Minze, fein gehackt |  |
| 6 | Bund | glatte Petersilie, fein gehackt | Alle Zutaten mit der Sauce in einer Schüssel mischen, 10 Min. durchziehen lassen und evtl. noch einmal abschmecken. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Granatäpfelkerne hinzufügen * Griechischer Couscoussalat machen, Oliven und Peperoni hinzufügen | |