

CousCous-Salat

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten:

Zutaten	Menge (50)	Menge (80)
CousCous	3 kg	5 kg
Wasser	3 L	5 L
Zitronensaft	200 ml	340 mL
Gurken	10 Stück	16 Stück
Petersilie	3 Bund	5 Bund
Tomaten	5 kg	8 kg
Salz	50 g	83 g
Pfeffer	20 g	33 g
Olivenöl	100 mL	170 mL
Minze	1 Bund	2 Bund
Frühlingszwiebeln	2 Bund	3 Bund

Zubereitung:

1. 5L Wasser in 10 L Topf aufsetzen. Gemüse (Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln) klein schnippeln. Kräuter (Petersilie, Minze) klein hacken.
2. Trocken CousCous in 20 L -Schüssel mit Öl, Salz und restlichen Gewürzen (Salz, Pfeffer) gut durchmengen.
3. Heißes Wasser hinzugeben und CousCous für mind. 10 Minuten quellen lassen.
4. Anschließend geschnippeltes Gemüse und Kräuter untermengen, mit Zitronensaft abschmecken

Version #1
Erstellt: 2026-05-14 08:53:57 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:55:34 UTC von jona