

COUSCOUS - SALAT

Kaltes, flottes Gericht ohne viel Ausrüstung

Ausrüstung und

Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und 5 L-Topf
- • 20 L-Schüssel
- • 3 kg CousCous
- • 3 L Wasser
- • 200 ml Zitronensaft
- • 10 Gurken ca. 3 kg
- • 5 kg Tomaten
- • ca. 5 Bund Petersilie
- • 50 g Salz, 20 g Pfeffer
- • 100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Gemüse sehr klein hacken. Wasser aufsetzen.
2. Den Couscous trocken in die Wanne geben und mit Öl, Salz und Gewürzen gut durchmischen.
3. Dann das heiße Wasser dazu und 10 Minuten quellen lassen.
4. Mit Gemüse, Kräutern und Zitronensaft vermischen.

SPEZIALTIPP:



#20 Wenn ihr keine Brenner habt, könnt ihr den Couscous auch über Nacht ziehen und kalt quellen lassen.



- 1 Große Zwiebel
- 2 Avocados
- 1 kg Tomaten
- Zubehör: Paprika
- 1/2 Pfeffer
- 50g Petersilie
- 50g Salz
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Chilipulver
- 2 Mölkenkäse

- 1 Pinz Mezin
- 2 Basilien
- 1/2 Tomaten
- 200ml Zitronensaft
- 10kg Gurken
- 5kg Tomaten
- 50g Salz
- 1 Pinz Mezin
- 1 Pinz Mezin
- 1 Pinz Mezin
- 1 Pinz Mezin

Zegafansches Tirok

Wasserkocher, Zucchini und Gurken in kleine Würfel schneiden und in einen großen Topf geben und gekochte Petersilie dazugeben. Tomaten, Avocados und Pfeffer in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Salz und Pfeffer dazugeben. Dann das heiße Wasser dazugeben und 10 Minuten quellen lassen.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:33:47 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:33:59 UTC von sasha