Grillen

Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
2.4	Laib	Brot	
1440.0	Gramm	Couscous	
16.8	Stück	Fleischtomaten	
48.0	Stück	Grillkäse	
2.4	Stück	Ketchup	
4.8	Stück	Knoblauchsauße	
7.2	Stück	Knoblauchzehen	
432.0	Gramm	Olivenöl	
4.8	Bund	frische Petersilie	
12.0	Gramm	Pfeffer	
4.8	Stück	Salatgurken	
12.0	Gramm	Salz	
1440.0	Gramm	Schafskäse	
432.0	Gramm	schwarze Oliven	Abtropfmenge
180.0	Gramm	Senf	
2400.0	mL	Wasser	
4.8	Stück	Zitronen	

Zubereitung

- 1. Öl, Zitronensaft, Salz & Pfeffer und kochendes Wasser mischen, Couscous hinzufügen, quellen lassen
- 2. Ggf. Wasser nachgießen
- 3. Knoblauch zum Couscous pressen
- 4. Salatgurken, Tomaten, Petersilie und Schafskäse kleinschnibbeln
- 5. Wenn der Couscous weich ist, kleingeschnittene Zutaten hinzufügen, Oliven zugeben
- 6. Abschmecken mit Gewürzen

Grillen

Anmerkungen für nächste Planung								