

Grillen

Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
1.0	Laib	Brot	
600.0	Gramm	Couscous	
7.0	Stück	Fleischtomaten	
20.0	Stück	Grillkäse	
1.0	Stück	Ketchup	
2.0	Stück	Knoblauchsauße	
3.0	Stück	Knoblauchzehen	
180.0	Gramm	Olivenöl	
2.0	Bund	frische Petersilie	
5.0	Gramm	Pfeffer	
2.0	Stück	Salatgurken	
5.0	Gramm	Salz	
600.0	Gramm	Schafskäse	
180.0	Gramm	schwarze Oliven	Abtropfmenge
75.0	Gramm	Senf	
1000.0	mL	Wasser	
2.0	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