

Grillen

Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
2.5	Laib	Brot	
1500.0	Gramm	Couscous	
17.5	Stück	Fleischtomaten	
50.0	Stück	Grillkäse	
2.5	Stück	Ketchup	
5.0	Stück	Knoblauchsauße	
7.5	Stück	Knoblauchzehen	
450.0	Gramm	Olivenöl	
5.0	Bund	frische Petersilie	
12.5	Gramm	Pfeffer	
5.0	Stück	Salatgurken	
12.5	Gramm	Salz	
1500.0	Gramm	Schafskäse	
450.0	Gramm	schwarze Oliven	Abtropfmenge
187.5	Gramm	Senf	
2500.0	mL	Wasser	
5.0	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