



# Couscous Salat



PORTIONEN: 80

## Zutaten

5 kg Couscous  
40 Rote Spitzpaprika  
10 Bund glatte Petersilie  
60 Stangen Frühlingszwiebeln  
bei Bedarf Feta (4 kg)

**Dressing:**  
1 kg Tomatenmark  
1,2 l Rapsöl  
Salz  
Zitronensaft  
scharfe Chillipaste (z.B. Harissa)

## Anleitung

1. Couscous garen (siehe Verpackungshinweis). Tendenziell körniger belassen.
2. Paprika klein würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie klein hacken.
3. Masse mit Tomatenmark und Öl gut vermischen.
4. Mit Salz, Zitronensaft und Chillipaste abschmecken.
5. Abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage haltbar.

## Dazu passend

Baguette  
Mehrkornbrötchen

## Verpackungstipp

Bagasse Salat-Schalen