

## **Tabouleh**

von Ruth Bornstein aus Hannover

### **Zutaten:**

250 g Couscous  
2-3 Tomaten, häuten und würfeln  
1 Salatgurke, schälen und würfeln  
6 Frühlingszwiebeln, in Ringe schneiden  
2 Bund glatte Petersilie, nicht zu fein hacken  
1 Bund frische Minze, ebenfalls hacken  
Saft von 2-3 Zitronen  
175 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Couscous mit heißem Wasser überbrühen und nach Anweisung aufquellen lassen.  
Das geschnittene Gemüse, sowie Öl und Zitronensaft unter den Couscous mischen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Auf einer Platte anrichten, mit Cocktailtomaten, Oliven und Minzeblättern garnieren.