

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.