

Taboulé

von André Marty

Mengen für 10 Personen

125 g Bulgur

3.5 dl Wasser

300 g Gurken

1.0 Bund Petersilie, frische

100 g Minze (frisch)

1.0 Stück Zitronen

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Bulgur begeben, andünsten, Wasser dazugiessen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Granatapfel und alle restlichen Zutaten begeben, mischen, würzen.

200 g Granatapfel für 16 Pers