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 beigeben, andünsten, Wasser dazugiessen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Granatapfel und alle restlichen Zutaten beigeben, mischen, würzen.

200 g Granatapfel für 16 Pers