Taboulé 2 von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Petersilie, Salz

1.25 Liter Wasser	Aufkochen
1.0 g Bouillion	würzen
625 g Bulgur	einrühren, zugedeckt auf ausgeschalteter Herdplatte 30 min. quellen lassen
7 cl Zitronensaft	
7 cl Essig	(Weissweinessig) in Schüssel gut verrühren
2.8 dl Olivenöl	
20 g Pfefferminzkraut getrocknet	(nicht getrocknet, sondern frisch!) fein schneiden, beifügen Bulgur noch warm zugeben, mischen Zugedeckt ca. 15min ziehen lassen
3.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 Stück Zwiebeln	(Frühlingszwiebeln) in feine Streife schneiden, zugeben
800 g Gurken	2 Stücke, waschen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, beifügen
2.0 Stück Pepperoni	
150 g Tomaten (getrocknet)	Schneiden, beifügen und mischen