

Lagerkochbuch.ch



Taboulé von Jibby

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Wasser	Aufkochen
1.0 g Bouillion	würzen
625 kg Couscous	nach verpackung in heissem wasser oder bouillon quellen lassen
7 cl Zitronensaft	
7 cl Essig	(Weissweinessig) in Schüssel gut verrühren
2.8 dl Olivenöl	
1.0 Bund Petersilie, frische	
100 g Pfefferminzkraut getrocknet	(nicht getrocknet, sondern frisch, 1 Bund) fein schneiden, beifügen Bulgur noch warm zugeben, mischen Zugedeckt ca. 15min ziehen lassen
3.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Frühlingszwiebeln	(Frühlingszwiebeln) in feine Streife schneiden, zugeben
1.0 Stück Gurken	waschen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, beifügen
2.0 Stück Pepperoni	
500 g Tomaten	Schneiden, beifügen und mischen