

Taboulé

von André Marty

Mengen für 20 Personen

250 g Bulgur

7.0 dl Wasser

0.00 g Äpfel 125 g Granatapfel für 10 pers!!

600 g Gurken

2.0 Bund Petersilie, frische

200 g Minze (frisch)

2.0 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.