

Taboulé

von André Marty

Mengen für 30 Personen

375 g Bulgur

1.05 Liter Wasser

0.00 g Äpfel

125 g Granatapfel für 10 pers!!

900 g Gurken

3.0 Bund Petersilie, frische

300 g Minze (frisch)

3.0 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.