

Tabouleh

von DIEküche

Mengen für 36 Personen

Den Bulgur in eine Schüssel geben, mit reichlich kochendem Wasser (oder, noch besser, mit Gemüsebrühe) übergießen und ca. ½ Std. quellen lassen.

Tomaten und Gurke würfeln, Zwiebel fein schneiden. Petersilie und Minze grob zupfen oder auch schneiden.

Den Bulgur abgießen und abkühlen lassen. Mit dem Gemüse und den Kräutern mischen. Kurz vor dem Servieren mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Wer mag, kann auch noch eine Spur Knoblauch dazugeben.

Ganz stilecht wird das Tabouleh auf Salat- oder Kohlblättern angerichtet serviert.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/285071107091158/Tabouleh.html?portionen=10>

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.35 kg Couscous	den Couscous damit vermischen
36 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
9.0 Stück Gurken	Gurke in Würfel schneiden
36 Bund Petersilie, frische	fein hacken
864 g Frühlingszwiebeln	zerkleinern
360 g Minze (frisch)	
7.2 Stück Zitronen	4 EL Zitronensaft
7.2 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
4.32 Liter Wasser	

Kreuzkümmel

Petersilie

Salz

Pfeffer

Wasser