Tabouleh von DIEküche

Mengen für 40 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: Salz, Pfeffer

1.5 kg Couscous	den Couscous damit vermischen
40 Stück Tomaten	Tomaten würfeln
10 Stück Gurken	Gurke in Würfel schneiden
40 Bund Petersilie, frische	fein hacken
960 g Frühlingszwiebeln	zerkleinern
400 g Minze (frisch)	
8.0 Stück Zitronen	4 EL Zitronensaft
8.0 dl Olivenöl	Das Olivenöl mit Wasser und Zitronensaft vermengen
4.8 Liter Wasser	

Kreuzkümmel
Petersilie
Salz
Pfeffer
Wasser