

TABOULEH

300 g Couscous Ricci
1 Gurke
4 Tomaten
1 Zwiebel
1 Handvoll glattblättrige Petersilie
1 Handvoll Pfefferminze
1 Zitrone
4 Esslöffel Traubenkernenöl
Salz, Pfeffer
wenig Essig (Sasso)

Couscous in eine grosse Schüssel geben und mit 4,5 dl Bouillon übergiessen.
Ca. 15 Minuten quellen lassen

Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. In lange, dünne Stäbchen und diese in Würfelchen schneiden. Die Tomaten ebenfalls fein würfeln. Zwiebel, Petersilie und Minze fein hacken. Alles zum Couscous geben.

Zitrone zu Saft pressen. Mit dem Olivenöl und Essig zum Couscous geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut untereinermischen, zudecken und ca. 3 Stunden kühlstellen.