

Tabouleh

(4 Portionen)

Zutaten:

- 250 g Couscous
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Minze
- 3 Lauchzwiebeln
- 250 g Kirschtomaten
- 4-6 EL Olivenöl
- 4-6 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Couscous nach Packungsangabe garen, abkühlen lassen.

Petersilie und Minzeblättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln.

Alle vorbereiteten Zutaten zum Couscous geben, mit Öl und Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.