

Tabouleh

Zutaten

200 g Couscous
2 Bunde Petersilie
0 5 Bund Minze
3 Strauchtomaten
4 Frühlingszwiebeln
5 El Zitronensaft

Zubereitung

1. Etwa 600 ml kochendes Wasser über den Couscous geben und 20 Minuten ziehen lassen. Derweil das Gemüse und die Kräuter klein schneiden.
2. Couscous abtropfen lassen. Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 20 Minuten durchziehen lassen.