



## **Tabouleh**

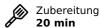


## It's a match!

Unser schwarzer Pfeffer verleiht dem Tabouleh Salat die gewünschte würzige Schärfe.







## **Zubereitung**

- Bulgur in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Etwas Salz hinzufügen und 10 Minuten quellen lassen.
- 7 Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Petersilie und Minze waschen und fein hacken.
- (4) Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- Bulgur, Tomaten, Petersilie, Minze und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.
- 7 Tabouleh Salat für mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

## **Zutaten**

50 g Bulgur

400 g Tomaten

2 Bunde glatte Petersilie

1 kleiner Bund Minze

4 Frühlingszwiebeln

5 EL Olivenöl

1.5 Zitronen

Salz

Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2026.