

Vorspeise

Taboule

Zutaten:

2 St. Tomaten

1 St. Gurke

1 St. Zitrone

4 Stängel Petersilie, glatt

100 g Bulgur fein

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Den Bulgur in einer Schüssel mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und gut um rühren (ca 3 - 5) min. Dann klebt er noch zusammen. Tomaten und Gurke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken und dazu geben. Nun den Bulgur dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Olivenöl abschmecken