

Taboulé - Couscoussalat

als Beilage zum Grillen, immer willkommen auf einer Party



Am Abend vorher den Couscous mit dem Olivenöl und dem gepressten Zitronensaft mischen, abdecken und kaltstellen.

Ganz wichtig: den Couscous NICHT vorkochen!!

Am nächsten Tag das Gemüse klein schneiden, die Tomaten häuten, entkernen, klein würfeln. Die Gurke schälen, entkernen, klein würfeln. Die Zwiebel fein hacken. Das ganze Gemüse unter den Couscous rühren.

Die Kräuter fein hacken und untermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Mindestens 2 Stunden vor dem Essen kaltstellen.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Tomate(n)

500 g Salatgurke(n)

1 große Zwiebel(n), weiß

150 ml Olivenöl

2 Zitrone(n), den Saft davon

300 g Couscous, instant

Salz und Pfeffer

Minze

Petersilie

Schnittlauch

Estragon