

Taboulé

von André Marty

Mengen für 40 Personen

500 g Bulgur

1.4 Liter Wasser

500 g Äpfel Granatapfel!!!

1.2 kg Gurken

4.0 Bund Petersilie, frische

400 g Minze (frisch)

4.0 Stück Zitronen

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Bulgur begeben, andünsten, Wasser dazugiessen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Granatapfel und alle restlichen Zutaten begeben, mischen, würzen.