

Taboulé

von Corinne Albrecht

Mengen für 44 Personen

Tabulé, der frisch-würzige Salat aus dem Orient, lässt sich einfach zubereiten. Tabulé ist ausserdem ein idealer Lunch zum Mitnehmen.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/RB_FF2004_09/taboule/

1.65 kg Couscous	
2.31 dl Zitronensaft	
2.75 Liter Wasser	heiss
880 g Schalotte	in feinen Ringen
440 g Kräutermischung	(2,5 Tassen) gehackte Kräuter wie Peterli, Minze oder Koriander
11 Stück Zucchetti	geraffelt
22 Stück Tomaten	klein gewürfelt
11 Stück Gurken	klein gewürfelt
2.2 dl Rapsöl	
2.2 kg Feta (griechischer Schafskäse)	Kann Feta sein kann aber auch einfach Feta Art sein, in Würfeln.

1. Couscous mit Zitronensaft und Wasser zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2. In ein Sieb geben, gut auspressen. Zwiebeln, Kräuter, Zucchini, Tomate, Gurke und Öl zum Couscous mischen, würzen.

3. Taboulé anrichten, Feta darauf verteilen.