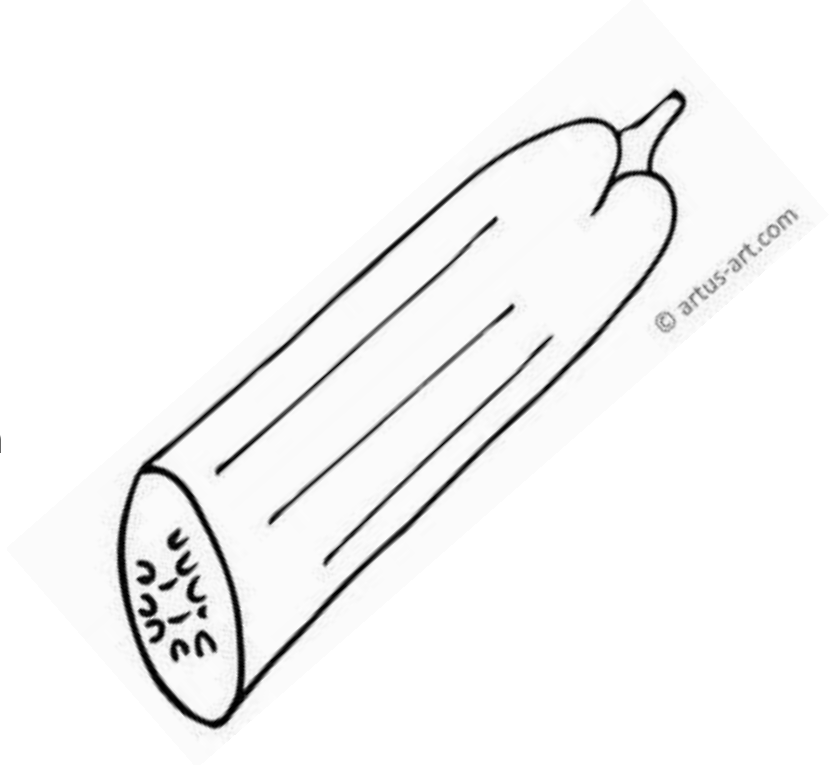


## Tabouleh Salat

### Zutaten:

500 g Couscous  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Salatgurke  
1 kg Tomaten  
1 Bund Petersilie  
etwas Minze  
Saft von einer Zitrone  
10 Esslöffel Olivenöl  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Couscous in eine Schüssel geben und mit ungefähr 1 Liter heißer Gemüsebrühe übergießen. So das der Couscous komplett mit der heißen Brühe bedeckt ist. 20 Minuten ziehen lassen, dabei mehrmals umrühren.

Das Gemüse und die Kräuter waschen. Das Innere der Tomaten und der Gurke entfernen, den Rest in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln komplett in kleine Ringe schneiden. Petersilie und Minze fein hacken. Alles zu dem fertigen Couscous geben und unterrühren. Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz dazu geben und fertig ist ein leckerer Tabouleh Salat!

