



Rezept

Grünes Taboulé

Könnte glatt als Resterezept durchgehen

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

700 g **Broccoli, in kleinen Röschen** Saison

2 **Bundzwiebeln, in feinen Ringen** Saison

1 Bund **Pfefferminze, fein geschnitten**

200 g **Couscous**

3.25 dl **Siedendes Wasser**

125 g **Johannisbeeren, Stiele entfernt**

50 g **Pinienkerne, geröstet**

SAUCE

1-2 **Bio-Zitronen, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft**

5 EL **Olivenöl**

1 TL **Salz**

Wenig **Pfeffer aus der Mühle**

Und so wird's gemacht

1 von 2

SALAT

Couscous in eine Schüssel geben, kochendes Wasser darübergießen. Zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Couscous mit einer Gabel lockern. Broccoli in wenig Salzwasser weichdämpfen, abgiessen mit Couscous und den restlichen Zutaten (Bundzwiebeln und Pfefferminze, rote Johannisbeeren und Pinienkerne) mischen.

2 von 2

SAUCE

Zitronenschale und -saft mit Öl verrühren, würzen, mit dem Couscous mischen, sofort servieren.