

Rezept

Taboulé klassisch

Ein Rezept von Taboulé klassisch, am 24.02.2024

Zutaten

125 g Bulgur

6 EL Zitronensaft

Salz

4 Bund glatte Petersilie

8 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Bulgur in einer Schüssel 1 cm hoch mit heißem Wasser bedecken. Etwa 30 Min. quellen lassen, bis die Körner weich, aber noch etwas bissfest sind. Bulgur in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zerschneiden. Bulgur, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.