



## 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**
- 2 **Bundzwiebeln, in feinen Ringen**
- 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.