



Taboulé

Nach Hiltl -Art (VG)

4 Portionen

400 g Couscousgriess
2 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Sambal Oelek
2 TL edelsüsser Paprika
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
4 dl Wasser
1 dl Olivenöl
mischen,
4-5 EL Zitronensaft

Den Couscousgriess mit den Gewürzen mischen.
Wasser aufkochen, auf 40 Grad abkühlen.
Das Wasser mit Olivenöl und Zitronensaft

über Couscousgriess verteilen, mischen und
10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

½ Zwiebel, fein gehackt
wenig frische Minze,
fein gehackt

Die Zwiebeln und die Minze darunter mischen.

Rezept von:
Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
8001 Zürich

044 227 70 00
044 227 70 07 (Fax)
www.hiltl.ch
info@hiltl.ch