

Ali & Adnan | Tabouleh

Zutaten:

- 100 g Bulgur
- 2 große reife Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Blattpetersilie
- ½ Granatapfel
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Bulgur mit 1 1/2 - facher Menge heißem Wasser oder Gemüsebrühe quellen lassen.

Petersilie fein schneiden. Zwiebel und Tomaten würfeln. Restliche Zutaten hinzufügen und vermengen. Mit Zitronensaft und -Zitronenabrieb würzen und abschmecken. Mit Pinien- und Granatapfelkernen garnieren.

Rezept: Ali Güngörmüş und Adnan Maral

Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 24.06.2022

Episode: Ziege mit Waldgemüse
