



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 3  
Taboulé  
mit Dukkah



20 Minuten



30 Minuten



50 Minuten

## Zutaten

100 g Quinoa

2 Bund glatte Petersilie, die Blätter gehackt

1 Bund Minze, die Blätter gehackt

3 Tomaten, fein gewürfelt

½ Fenchelknolle, sehr fein gehobelt

 50 ml Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

 1 TL Sumach

 1 EL Dukkah

 Meersalz

4 EL Quinoa, gegart

## Rezept

Quinoa ca. 20 Minuten in Salzwasser weich kochen, abgießen und erkalten lassen. Mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel gründlich vermengen und den Salat mit Salz, Pfeffer und Dukkah abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen, dabei ab und zu durchmischen.

**Guten Appetit!**