



Rezept N° 3

TABOULÉ MIT DUKKAH

www.gewuerze-der-welt.net

ZUTATEN

100 g Quinoa

2 Bund glatte Petersilie, die

Blätter gehackt

 **1 EL Minze getrocknet**

3 Tomaten, fein gewürfelt

½ Fenchelknolle, sehr fein

gehobelt

 **50 ml Olivenöl**

Saft von 1 Zitrone

 **1 TL Sumach**

 **1 EL Dukkah**

 **Meersalz**

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!



4 260638 323735