

## RUF DER OASE



## ZUTATEN

### Für 4 Personen:

50 g Couscous oder Bulgur

1 TL "Ruf der Oase"

2-3 Bund Petersilie

1/2 Bund Minze

10 Kirschtomaten

### Sauce:

1 ½ EL "Ruf der Oase"

2 EL kochendes Wasser

3 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

## Couscous-Magie und Bulgur-Zauberei

Couscous mit 50 ml (3 EL) kochendem Wasser übergießen, 1 TL Ruf der Oase einrühren und 15 Minuten zugedeckt quellen lassen. Bulgur mit 100 ml Wasser aufkochen, dann 1 TL "Ruf der Oase" einrühren und 15 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Petersilie und Minze waschen, trocknen und zupfen. Blätter grob schneiden – wer will kann zusätzlich die Petersilienstiele sehr fein schneiden und dann mit in den Salat geben. Kirschtomaten waschen, abtrocknen und vierteln.

Für das Dressing 1 ½ EL "Ruf der Oase" mit kochendem Wasser, Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.

### Tipp:

Ein kleiner Rest Tabouleh gemischt mit einem kleinen Rest Ofengemüse ergibt ein neues Gericht – sieht toll aus und schmeckt auch wunderbar! Für Partys einfach jeweils für 4 Personen Tabouleh und Ofengemüse zubereiten, mischen und schön servieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)