



# Tabouleh mit Granatapfelkernen

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 9 Portionen

Gemüsebrühe	500 ml
Bulgur	250 g
Granatapfel	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Petersilie, frisch	60 g
Minze, frisch	40 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Brühe aufkochen. Bulgur in die kochende Brühe rühren und ca. 1 Min. aufkochen. Topf vom Herd nehmen und den Bulgur zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.
2. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen (Achtung, es spritzt), weiße Zwischenhäute entfernen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abpflücken und hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Bulgur und den übrigen vorbereiteten Zutaten mischen und durchziehen lassen. Tabouleh vor dem Servieren abschmecken. Auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	163 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g