

# Arabischer Tabouleh (Petersiliensalat)

---

Nach Wafaa Matar (geboren in Haifa, Palästina), hat jahrelang in Syrien gelebt, zurzeit im Wohnheim für Flüchtlinge (Salvador-Allende-Haus) in Berlin-Köpenick

Zutaten für 4 Personen:

3 Bund Blattpetersilie

½ Bund Minze

3 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe

5 mittelgroße Tomaten

1 Tasse Bulgur

5 Esslöffel Zitronensaft (oder Weißweinessig)

5 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer

Bulgur ca. ½ Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Petersilie und Minze fein schneiden (nicht hacken!), Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Tomaten sehr klein schneiden. Alles miteinander mischen, Zitronensaft dazu. Etwas ruhen lassen. Bulgur ohne restliches Wasser zu dem Salat, erneut mischen, Salz und Pfeffer dazu und mit Olivenöl beträufeln.

