

## Paul & Louise

Der einfachste Taboulé

Taboulé ist ein Salat aus der arabischen Küche und wird als Vorspeise (Mezze) oder als Zwischenmahlzeit serviert. Ideal auch als Beilage, etwa zu Fisch oder als leichte Hauptspeise. Er enthält feinem Couscous, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und wird mit etwas Zitronensaft, Pfefferminze, Petersilie und Salz und Pfeffer gewürzt. Zubereitung: Couscous in eine Schale geben und mit dem Gemüse in der Dose mischen, Schale 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, herausnehmen, servieren und geniessen!







## Taboulé mit frischen Tomaten & Olivenöl

Artikel: 100387

525gr Kombi-Pack

Karton: 6 Stück Ethnie: Maghreb

Produktgruppe: CONVENIENCE FOOD Warengruppe: FERTIGMAHLZEITEN

Produktionsland: Frankreich

Zutaten / Nährwerte:

https://www.gerig.ch/tb/03379671162346/

GTIN CU: 3379671162346



GTIN TU: 3379679362342



**Gustav Gerig AG** 

Hardturmstrasse 169 CH-8005 Zürich Telefon: +41 44 444 33 33 Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch E-Mail: info@gerig.ch