

PISTAZIEN TABOULÉ MIT AJOWAN UND MINZE

Zutaten

- 150g Couscous
- 150ml [Gemüsebouillon](#)
- 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten.
- 5 EL Olivenöl
- 2 Prisen [Ajowan](#)
- 30g Rucola, gehackt
- 20g [Petersilie](#), gehackt
- 20g [Estragon](#), gehackt
- 25g [Nanaminze](#), gehackt
- 50g Pistazien, geröstet und gehackt
- 1/2 TL [Jalapeño grün](#)
- 1 Spritzer Limettensaft
- Salz

Den Couscous mit dem Fond übergießen, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel die Körnchen auflockern. Die Zwiebeln im Olivenöl goldgelb anschwitzen, mit dem Ajowan bestäuben und zum Couscous geben.

Die restlichen Zutaten bis auf 1 Handvoll Minze-blättern und etwa 30g der gehackten Pistazien zum Couscous geben, mischen, mit Salz und Limettensaft abschmecken und 15 Minuten ziehen lassen. Das Taboulé in Schalen anrichten. Mit Pistazien und Minze ausgarnieren.

La Cucina