KIKKOMAN

Tabbouleh

Gesamtzeit **60 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Ruhezeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

150 g	Bulgur
300 ml	Wasser
1 Spritzer	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 g	Kirschtomaten
2	Frühlingszwiebeln
1	Salatgurke
1 Bund	Minze
0,5 Bund	Petersilie
Zutaten für Dressing:	
	Zeste und Saft von 1 Zitrone
5 EL	Olivenöl
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
	Schwarzer Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wasser (doppelt so viel Wasser wie Bulgur) in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Wasser salzen, den Bulgur einrühren und vom Herd nehmen. Zudecken und einige Minuten ziehen lassen, bis der Bulgur alle Flüssigkeit absorbiert hat. Bulgur auskühlen lassen.

Schritt 2

Kirschtomaten vierteln. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Salatgurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Minze und Petersilie zupfen, Blätter fein hacken.

Schritt 3

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.

Schritt 4

Den kalten Bulgur, Dressing und alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen. Abschmecken. Tabbouleh 30 Minuten ziehen lassen und servieren.