

# Tabouleh mit Rotkohl

Salat mit Bulgur und Rotkohl für einen arabischen Mezze-Teller (Vorspeisenteller).

6 - 8 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

150 g Bulgur  
375 ml Wasser  
Salz  
200 g Rotkohl  
3 EL Rotweinessig  
1 TL Zucker  
5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Dressing:

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 EL Rotweinessig  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 TL gehackte Minze  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Rosinen

Wie bereite ich Tabouleh mit Rotkohl zu?:

## 1 Vorbereiten:

Bulgur mit Wasser und Salz nach Packungsanleitung kochen, evtl. Flüssigkeit auf einem Sieb abtropfen lassen. Bulgur erkalten lassen. Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Mit Essig, Zucker, Öl und mit 1/2 TL Salz vermengen und etwa 15 Min. marinieren.

## 2 Dressing zubereiten:

Öl, Essig, Finesse, Minze in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer abschmecken. Rosinen unterrühren. Dressing erst mit dem Bulgur vermischen, dann mit dem marinierten Rotkohl so vermengen, dass der Salat "zweifärbig" bleibt.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Salat kann als Komponente für einen Mezzeteller eingesetzt werden.