

HIRSCHHORNWEGERICH-SALAT

ORIENTALISCH



ZUTATEN

100 g Couscous oder Bulgur

1 Bund Hirschhornwegerich

½ Granatapfel (Kerne auslösen)

1 kleine rote Zwiebel oder Frühlingszwiebel

1 Handvoll frische Minze oder Petersilie

Saft einer halben Zitrone

3 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

für 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Couscous/Bulgur nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Hirschhornwegerich waschen, grob schneiden. Zwiebel fein würfeln, Kräuter hacken.

Alles in einer Schüssel mit den Granatapfelkernen vermengen.

Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt frisch, leicht süß-säuerlich und bringt die besondere Note vom Hirschhornwegerich großartig zur Geltung.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at