

Hummus mit Taboulé



25 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- 170g deli dip Hummus
- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Minze
- 2 Bund Koriander
- 2 Jungzwiebel
- 3-4 Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- 50g Couscous
- Zitronensaft
- 2 Prisen Salz
- 1/2 Zitrone

Zubereitung

1. Couscous kochen und abkühlen lassen.
2. Petersilie, Minze, Koriander, Jungzwiebel und Tomaten waschen, klein schneiden und gut vermischen.
3. Olivenöl, Salz, Zitronensaft und Couscous hinzugeben und gut vermischen – fertig ist das Taboulé.
4. Hummus auf Teller verteilen und Taboulé darauf anrichten
5. Mit Zitronensaft beträufeln.