



Tanja Szewczenko

Tabouleh mit Halloumi und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tabouleh:

150 g Bulgur
3 Tomaten
½ Zitrone, davon der Saft
2 Frühlingszwiebeln
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf 350 ml gesalzenes Wasser aufkochen, den Bulgur einrühren und bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und würfeln. Die Frühlingszwiebel von den Enden befreien und fein schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit den Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Olivenöl vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Den Bulgur mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung vermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Halloumi:

250 g Halloumi
1 EL Olivenöl
1 TL Harissa

Den Halloumi in Scheiben schneiden. Olivenöl und Harissa in einer Schüssel vermengen, den Halloumi darin wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten für 2 Minuten scharf anbraten.

Für den Dip:

150 g Naturjoghurt
½ Bund Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Joghurt vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Tabouleh mit Halloumi und Joghurt-Dip auf Tellern anrichten und servieren.