



Tabbouleh mit Sedanina

300-400g Sedanina
2 Teelöffel Sumachpulver
2 Stängel arabische Minze
6 Stängel Frühlingszwiebeln (mit Grün)
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen
3 große Tomaten
150ml Olivenöl
150ml Zitronensaft
200g gekochte Linsen

Die Linsen einen Tag vorher in lauwarmem Wasser einweichen, ca. 30 Minuten kochen, abkühlen. Sedanina, Minze und Frühlingszwiebeln kleinschneiden Tomaten in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Sumach und Salz abschmecken.