

Taboulé-Häppchen



ca. 10 Stück

1,2 dl Wasser

Salz

90 g Couscous

10 g Butter

20 g Zwiebel

10 g Liebstöckel (Maggikraut)

60 g rote Peperone

2 ½ EL Zitronensaft

2 EL Essig

6 EL Öl

2 Kräuterbrötchen oder Weggli

60 g Krevetten

Wasser salzen und aufkochen, über das Couscous giessen, Butter zufügen. Erkalten lassen. Zwiebel und Liebstöckel fein hacken, Peperone entkernen und klein würfeln, alles mit dem Zitronensaft, Essig und Öl zum Couscous geben, gut vermengen.

Brötchen in Scheiben schneiden. Couscousmasse darauf verteilen, mit Krevetten belegen.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.