

Tabouleh mit Wassermelone, Gurke und Schafskäse

Für 4 Personen

2 Salatgurken	1 Wassermelone	150 g Couscous
Salz	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Minze
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bio-Zitrone	Olivenöl
1 Knoblauchzehe	200 g griechischer Joghurt	1 Prise Sumach
Schwarzkümmel	300 g Schafskäse	4 Blatt Brickteig
1 EL Butterschmalz		

Die Gurken schälen und von einer Gurke einige lange Streifen abschneiden. Die Wassermelone aufschneiden, die Kerne entfernen und einige hübsche Fruchtfleischstücke herausschneiden. Restliche Gurke und ca. 300 g Wassermelone fein würfeln, mit dem Couscous mischen, salzen und 20 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Schnittlauch, Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und nach der Hälfte der Zeit zugeben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Den Salat mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Joghurt mit Salz, Knoblauch, Sumach und Schwarzkümmel abschmecken. Den Schafskäse in gleichmäßige portionsweise in Brickteig wickeln und in einer heißen Pfanne in Butterschmalz schnell goldbraun braten. Tabouleh mit Schafskäse anrichten, mit den Gurkenstreifen dekorieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. August 2014