

# Spezialitads dal Grischun

---



## **TABOULÉ MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN**

*Ein erfrischendes Gericht, ideal als Vorspeise oder leichte Mahlzeit an warmen Tagen*

### **Zutaten (für 4 Personen)**

- 200 g Couscous
- 2 dl Gemüsebouillon
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Pfefferminz, fein gehackt
- 1 Zucchetti, grob gehackt
- 6 grüne Oliven, entsteint

### **Beilage**

- 50–100 g Grischuna Rohschinken

### **Zubereitung**

Couscous in eine Schüssel geben und mit der kochenden Gemüsebouillon übergießen. Zugedeckt 5 Minuten quellen lassen.

Olivenöl und Zitronensaft darunter mischen.

Frühlingszwiebeln, Kräuter und Zucchetti zusammen mit den gehackten Oliven unter den Couscous geben.

Taboulé mit Bündner Rohschinken anrichten oder den Schinken in breite Streifen schneiden und über den Salat verteilen.



SURSELVA



***minipic***