

## Rote-Rüben-Taboulé

(10 Portionen)

Menge		Lebensmittel
400	g	Gerste (oder Bulgur)
		Salz
500	g	Rote Rüben gekocht
200	g	Schafkäse
5	St.	Jungzwiebel
1	Bund	Kräuter (Dille, Petersilie, Minze)
2	Stk	Zitronen - Saft und Schale
60	ml	Olivenöl

### Zubereitung:

Gerste in Wasser weichkochen. (etwa 30 Minuten) und abseihen.

Rote Rüben in kleine Würfel, Zwiebel in Scheiben schneiden. Kräuter grob hacken. Alle Zutaten mit der Gerste vermischen, mit Zitronen-Olivenöldressing abschmecken, ziehen lassen, damit sich die Geschmäcker voll entfalten. Vor dem Servieren mit Schafkäsewürfel bestreuen.