

Zutaten

- 80 g Ebly (Zartweizen)
- 1 rote Paprika
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- 40 ml Olivenöl

Beilage

Zartweizensalat

Entdecken Sie unser Rezept für einen zarten Zartweizensalat mit frischen Zutaten. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Ebly 10 Minuten in Salzwasser kochen und abschütten. Paprika in Würfel, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mit dem Ebly mischen. Petersilie hacken und zum Ebly geben. Den Salat mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren, sowie mit Salz und Zucker abschmecken.