

Taboulé mit Jahrgangssardinen

1 Packung Taboulé

1 Dose Sardinen

1 EL Kapern

Pergament oder Auflaufform und Alufolie

Taboulé nach Anleitung zubereiten.

In Pergament geben, mit Sardinen und Kapern

belegen und Pergament zum Päckchen

verschließen. Bei 180 Grad für ca. 20 Minuten

bei Umluft in den Backofen

(alternativ in Auflaufform geben und mit

Alufolie abdecken).