

# Eblysalat

## Zutaten:

200 Gramm Ebly (Zartweizen)

½ Liter Gemüsebrühe

1 Zwiebel

3-4 Tomaten

2 Paprikaschoten

½ Dose Mais

Essig, Öl, Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch

Die Gemüsebrühe zum kochen bringen, den Zartweizen hinzufügen und 10 Minuten kochen lassen. Den Topf nun von der Herdplatte nehmen und nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse klein schneiden und mit Öl, Essig und den Gewürzen vermengen.

Sobald der Zartweizen abgekühlt ist, das Gemüse und den geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Ca. 1 Stunde ziehen lassen ... Fertig!

Guten Appetit!!