

BULGURSALAT

Ob zu einem Stück Fleisch oder auch nur ein Stück Baguette

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1000g Wasser
- 2 gehäufte TL Gemüsebrühe
- 500g Bulgur, grob
- 100g Zitronensaft
- 100g Olivenöl
- 3 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Msp. Cayenne-Pfeffer, gemahlen
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 Bund glatte Petersilie ohne Stiele
- 1 Bund Minze ohne Stiele
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 6 Roma-Tomaten

ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 15 min
- Gesamtzeit | 35 min
- Portionen | 15 Portionen

ZUBEREITUNG

01

Knoblauch zerkleinern, Wasser und Gemüsebrühe in einem Topf zum kochen bringen.

02

Bulgur in das kochende Wasser geben und nach Packungsangabe garen.

03

Zitronensaft, Olivenöl, 1 TL Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer und Honig zugeben und vermischen. Abkühlen lassen.

04

Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Gurke, Petersilie, Minze zerkleinern und untermischen. 2 TL Salz dazugeben.

05

Den Salat gut durchziehen lassen, abschmecken und servieren. Ein schneller Salat für viele Gäste!

