

KISIR / BULGURSALAT



Dieser schnelle und einfache Bulgursalat ist in wenigen Minuten zubereitet und passt einfach immer. Ihr könnt den klassischen türkischen Salat als Zwischenmahlzeit oder Beilage servieren. Im Sommer gebe ich gerne noch frisches Gemüse zum Kisir, ein Rezept dazu findet ihr ebenfalls auf meinem Blog.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

BULGURSALAT

Gib den Bulgur in eine große Schüssel und gieße das kochende Wasser dazu. Verrühre alles und lasse den Bulgur abgedeckt für etwa 5 Minuten ziehen. Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Schneide auch die Frühlingszwiebeln, Minzblätter und die Petersilie fein. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate die Zwiebelwürfel darin an. Gib das Tomaten- und Paprikamark dazu und brate es kurz mit an. Gib die Masse zum Bulgur und verrühre alles miteinander. Gib die Frühlingszwiebel und Kräuter dazu und würze den Salat mit Salz und Pfeffer. Schmecke alles mit Zitronensaft und Granatapfelsirup ab. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

BULGURSALAT:

- ☐ 2 Bulgur (fein)
- ☐ 2 Wasser (kochend)
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 4 Frühlingszwiebeln
- ☐ 2 Minze
- ☐ 1 Bund Petersilie
- ☐ 50 g Olivenöl
- ☐ 4 EL Tomatenmark
- ☐ 2 EL Paprikamark
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ½ TL Pfeffer
- ☐ 2 Zitronen (Saft)
- ☐ 2 EL Granatapfelsirup