

pb*die beste Küche*

Bulgur-Salat (Kisir)

In Ihrem Wohnzimmer, auf der exklusiven Holz-Terrasse oder unter einer schicken Markise (natürlich alles von Möbelerlebnis Peter Bommersbach) gilt: bei keinem Grill-Event sollte der leckere Bulgur-Salat aus 1001 Nacht fehlen!

Bulgur-Salat (Kisir)

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Bulgur
- 2 EL klare Gemüsebrühe
- ca. 20 Honigtomaten
- 3 Paprika
- 1 Salatgurke
- 300 g Feta
- 10 EL Olivenöl
- 6 EL Balsamico
- 1 EL Senf
- Kräutersalz
- Pfeffer



Ein Hauch von Orient

Den Bulgur waschen, in der doppelten Menge, ca. 1 Liter Gemüsebrühe aufkochen und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vom Bulgur aufgenommen wurde.

In der Zwischenzeit das Gemüse und den Feta klein schneiden.

Aus Olivenöl, Balsamico, Senf und etwas Wasser eine Marinade herstellen.

Das Gemüse und die Marinade unter dem gekochten und abgekühlten Bulgur mischen. Den Bulgur-Salat mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Feta unterheben.