



BULGURSALAT

1. Bulgur in eine Schüssel geben, mit heißer Gemüsebrühe übergießen und zirka 20 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen das Kronenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig braten. Anschließend die gewürfelten Süßkartoffeln und Paprika hinzugeben und anbraten. Wenn die Süßkartoffeln gar sind, den Knoblauch hinzugeben und kurz braten.
3. Den aufgequollenen Bulgur mit Tomatenmark, Ajvar und dem Gemüse vermengen.
4. Zitronensaft, Paprikapulver und gehackte Petersilie beimengen und nach Belieben salzen und pfeffern.
5. Mit Minze, Mandelblätter und Granatapfelkernen garnieren – und genießen!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG 25 MIN

250 g Bulgur
500 ml Gemüsebrühe
3 EL Kronenöl
1 Zwiebel, gelb
2 Süßkartoffeln
1 Paprika, gelb
2 Knoblauchzehen
3 EL Ajvar
2 EL Tomatenmark
3 EL Zitronensaft
1/2 Bund Petersilie
1/4 Bund Minze
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
Mandelblätter
Granatapfelkerne