

# Bulgur Salat



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
(Ernährungsberatung)

Ein sehr leckerer Party-Salat. Ich bereite ihn meist am Abend zuvor zu, damit er gut durch gezogen ist.

## **Zutaten:**

250 g Bulgur, mittelfein oder Instant

1 EL Gemüsebrühe

1 EL Tomatenmark

1/2 Liter Wasser, kochendes

1 Bund Lauchzwiebel(n)

1 Paprikaschote, gelb

1 Paprikaschote, rot

Tomaten

oder

1 Paprika

1/2 Gurke

1-2 Fetakäse

2 EL getrocknete Kräuter

1 EL Essig

20 ml Olivenöl

50 ml Wasser

1 Bund Petersilie, glatte

**Zubereitung:**  
Den Bulgur mit der Gemüsebrühe mischen und in eine hitzefeste Schüssel geben. Wasser zum Kochen bringen und über den Bulgur

gießen. Tomatenmark dazu und alles gut durchrühren. Nun quellen lassen, bis der Bulgur die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zwischendurch umrühren und erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und klein schneiden. Den Bulgur mit dem

Gemüse mischen und aus den restlichen Zutaten ein Salatdressing zubereiten.

Über den Bulgur gießen.

Den Fetakäse zerbröseln und die Petersilie klein zupfen.

Beidel unterrühren.

Man kann jede nach Geschmack, das Gemüse variieren.