

Bulgursalat mit frischer Minze

Für 6 Portionen

200 g Bulgur

3 Tomaten

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 TL Sambal Oelek

1 Bund Petersilie

1 Bund Minze

1 EL Tomatenmark

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprika

Den Bulgur in 300 ml Wasser aufkochen und
ca. 30 Minuten quellen lassen.

Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze
klein würfeln bzw. hacken und mit Sambal Oelek
mischen.

Eine Sauce aus Tomatenmark, Olivenöl und Gewürzen
verrühren, alles vermengen und den Salat
gut durchziehen lassen.

Guten Appetit