

Kisir

Was braucht man alles?

250 g Bulgur
600 ml Wasser
1 Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln
10 kleine Tomaten
1 Gurke
1 EL Tomatenmark
5 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund frische Pfefferminze
1 Bund frischer Dill
1 Prise Chilliflocken
Salz und Pfeffer

Wie gehts?

Bulgur, etwas Salz und Wasser in einen Topf geben. Das Wasser zum kochen bringen und dann zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten und die Gurke fein würfeln. Die Kräuter fein hacken. Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Tomatenmark und Zitronensaft vermischen. Gemüse und Kräuter mit in die Schüssel geben und mit Gewürzen abschmecken.
