



Tomaten-Bulgursalat mit Oliven und Zaziki



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	1 EL
Tomatenmark	2 EL
Gemüsebrühe	750 ml
Bulgur	300 g
Paprika, gelb	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Oliven, grün	10 St.
Salatgurken	1 St.
Joghurt, natur	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, grobe Reibe

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit der Hälfte des Knoblauchs ca. 1 Min. dünsten. Tomatenmark zugeben und nochmals ca. 1 Min. braten. Brühe ggf. anrühren, in den Topf geben und aufkochen.
2. Bulgur in die kochende Brühe rühren und ca. 1 Min. aufkochen. Topf vom Herd nehmen und den Bulgur zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.
3. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Oliven abtropfen lassen.
4. Gurke waschen, halbieren und eine Hälfte in Stifte schneiden. Die andere Hälfte grob in eine Schüssel raspeln.
5. Geraspelte Gurken in der Schüssel mit Knoblauch und Joghurt vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
6. Tomaten-Bulgur mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken, mit Paprika, Tomaten und Gurken auf Tellern verteilen. Oliven und Zaziki dazu servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 437 kcal

Kohlenhydrate 77 g

Eiweiß 16 g

Ballaststoffe 13 g

Fette 10 g