

# BULGURSALAT

450 ml ½ TL	Wasser Salz	zum kochen bringen
250 g	Bulgur (möglichst kleinkörnig)	zugeben, Herd ausschalten und ca.15 Minuten quellen lassen.
<b>Marinade in einer großen Arbeitsschüssel herstellen:</b>		
6 EL 50 g 3 TL 3 EL etwas	Olivenöl Tomatenmark Honig Zitronensaft Salz und Pfeffer	Alles in die Arbeitsschüssel geben und gut mit einem Schneebeesen verrühren.
2	Tomaten	waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, zur Marinade geben.
1 grüne 1 rote	Paprika Paprika	waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, zur Marinade geben.
3	Frühlingszwiebeln	waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, zur Marinade geben.
½ Bd.	Petersilie	waschen, putzen und sehr fein hacken, dann zur Mainade geben.
Den gequollenen Bulgur zugeben und alles gut vermischen. Gut mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken		
<b>Anrichten:</b> In einer Glasschüssel		
<b>Garnieren:</b> Hauchdünne Zwiebelringe oder gehackte Petersilie		