Bulgursalat

150 g Bulgur

ca. 350 ml Gemüsebrühe

1 EL Tomatenmark

1 Zwiebel

etwas Olivenöl

hellen Balsamico-Essig

eine Hand voll Cocktailtomaten

eine Salatgurke

1 rote Paprika

1 Packung Feta

glatte Petersilie

Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Die Zwiebel fein würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Den Bulgur einrühren und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, das Tomatenmark einrühren, von der Hitze nehmen und etwa 10 Minuten quellen lassen.

Während der Bulgur quillt, schneidet ihr die Paprika und die Gurke in kleine Würfelchen. Die Cocktailtomaten werden je nach Größe halbiert oder, wenn ihr größere Exemplare nehmt, geviertelt. Auch den Feta schneidet ihr in kleine Würfelchen.

Wenn der Bulgur ein bisschen abgekühlt ist, gebt ihr ihn zusammen mit den übrigen kleingeschnittenen Zutaten in eine Schüssel und vermengt alles. Macht ihn mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer an, so lange er noch lauwarm ist, dann zieht das Dressing schön durch. Die glatte Petersilie wird zum Schluss kleingehackt und untergezogen.

Lasst ihn Euch schmecken!