

Türkischer Bulgursalat

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Bulgur, fein (Bezeichnung: Köftelik)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 m.-große	Tomaten (Anstelle von frischen Tomaten lieber eingelegte getrocknete nehmen, damit es nicht zu „saftig“ wird)
1-2	frische Peperoni
½ Bund	glatte Petersilie
2-3 EL	Tomatenmark
etwas	Zitronensaft (muss nicht zwingend sein)
50 ml	Öl
1 TL	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zunächst den Bulgur in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen, so dass das Wasser 1-2 cm übersteht und quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in kleinere (1 cm x 1 cm) Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in ½ cm dicke Ringe schneiden, dabei die dunkelgrünen Enden weg lassen. Die Peperoni fein hacken und alles Gemüse zum gequollenen Bulgur geben. Jetzt die Petersilienblätter hacken.

In einer kleineren Schüssel etwa 50 ml Öl mit dem Saft von einer halben bis ganzen Zitrone (je nachdem, wie saftig sie ist), Tomatenmark, 1 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer, der Petersilie und nach Belieben Chiliflocken gut verrühren, bis das Tomatenmark sich gut aufgelöst hat. Wenn man es nicht so scharf haben möchte, lässt man die Chiliflocken weg. Auch etwas mehr Tomatenmark kann man verwenden, wenn man es tomatiger mag. Das Dressing jetzt über Bulgur und Gemüse gießen und alles gut vermischen und nochmal mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Der Salat sollte vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde durchziehen.