



Kisir - türkischer Bulgursalat



It's a match!

Unser Sumach Gewürz gibt diesem Klassiker eine fein fruchtige, leicht säuerliche Note!







Zubereitung

- Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit 150 ml kochendem Wasser aufgießen. Danach etwa 15 Minuten quellen lassen.
- Währenddessen die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Die glatte Petersilie und die Minze waschen und in kleine Stückchen hacken. Beides für später zur Seite stellen.
- Die Zwiebel fein würfeln und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Die Gewürze, das Tomaten- und Paprikamark hinzugeben und für 1 Minute mitbraten.
- Danach die gedünsteten Zwiebeln auf den gequollenen Bulgur geben und zusammen mit den frischen Kräutern und den Frühlingszwiebeln gut einarbeiten.
- [5] Im letzten Schritt das restliche Olivenöl unterrühren und den Bulgursalat mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten

200 g Bulgur, fein

150 ml Wasser

1 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund frische Petersilie, glatt

5 Bund frische Minze

1 EL Tomatenmark

1 EL Paprikamark

5 TL Kreuzkümmel

5 TL Sumach Gewürz

1 TL Harissa Gewürz 2 EL Zitronensaft

75 ml Olivenöl

75 mi Oliv

Salz

Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code ${\bf FOODIE22}$ erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.