

## Kisir - Bulgursalat

### Rezeptur für 4 Portionen

- 250 g Bulgur (fein)
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 55 g Tomatenmark
- 55 g Paprikamark - Tatli Biber Salçasi (alternativ: Ajvar)
- 1 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- ½ TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 14 Kirschtomaten
- 200 g Gurken (ca. 1/2)
- 1 Bd. Petersilie
- 5 - 6 Stiele Minze
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 60 ml Olivenöl
- 4 EL Granatapfelsirup (alternativ: Balsamico Essig)
- 1 mittelgroße Zitrone

### Zubereitung:

- Den Bulgur mit doppelter Menge leicht gesalzenem Wasser aufkochen. 10 Minuten bei geringer Hitze und ohne Deckel quellen lassen, bis das Wasser weg ist. Topf vom Herd ziehen und Bulgur abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit rote Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Tomatenmark, Paprikamark, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Wasser hinzufügen. Die Zwiebel-Gewürzmasse gut verrühren und 1 Minute anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.
- Zitrone halbieren und auspressen. Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten waschen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Tomaten vierteln. Gurke halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Petersilie- und Minzblätter fein hacken.
- Bulgur in eine große Schüssel füllen. Die Zwiebel-Gewürz-Mischung dazugeben und gründlich verrühren. Anschließend geschnittenes Gemüse und gehackte Kräuter hinzufügen.

### Anmerkungen: