



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im Bulgursalat

Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse
Paprika 180 g
(Sorten nach Wahl)
300 g Bulgur
1 Rote und Gelbe Paprikaschote
3 Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl
2 EL Weißwein-Essig
2 Lorbeerblätter
½ Bund Petersilie und Minze
Salz



Zubereitung:

1. 750 ml Salzwasser und Lorbeerblätter aufkochen. Bulgur zufügen und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 3 Minuten quellen lassen. Bulgur abgießen und abkühlen lassen.
2. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken.
3. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im heißen Ofen oder auf dem heißen Grill nach Packungsanweisung zubereiten. Abkühlen lassen. Bulgur mit einer Gabel auflockern. Paprika, Lauchzwiebeln, gehackte Kräuter, Öl und Essig unterrühren. Den ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Würfel schneiden und unter den Bulgursalat heben. Salat anrichten. Mit übriger Petersilie und restlicher Minze garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 2940 kJ, 700 kcal. E 25 g, F 38 g, KH 58 g