



## **Bulgursalat mit Paprika-Grillkäse**

### **Zutaten für 4 Personen**

- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 300 g Bulgur
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 3 Lauchzwiebeln
- je 1/2 Bund Petersilie und Minze
- 2 Packungen (à 180 g) ROUGETTE  
Marinierter Grillkäse in fruchtiger Paprika-Marinade
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein-Essig



### **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. 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 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

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts

Weitere Rezepte auf: [www.rougette.com](http://www.rougette.com)