Bulgur mit Fladenbrot
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tasse Bulgur, 4 Blatt Eisbergsalat, 1 Zitrone, 2 Esslöffel Öl (Olivenöl), Salz, Paprikapulver (oder Pul Biber, türk. Gewürz: Paprikaplättchen, scharf), 3 Schalotten, 1 Fladenbrot.

Die Zubereitung:

Bulgur mit heißem Wasser aufgießen, ca. 20 Minuten ziehen lassen.
Wenn der Bulgur "al dente" ist, das Wasser abgießen.
Schalotten in Ringe schneiden, Öl, Gewürze und Zitrone nach Geschmack zum Bulgur geben, verrühren.
Masse in die Eisbergblätter wickeln, dazu Fladenbrot.
Man kann die " Eisbergpäckchen " auch in den Fladenbrot legen.
Der Bulgur schmeckt warm aber auch kalt.
Fertig!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de