

Bulgursalat mit Feta und Rote Bete

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Radieschen. Dieser frische Bulgursalat kann sich sehen lassen, denn sein **pinkes Dressing** ist ein knalliger Eyecatcher!

- 1 -

Für den Salat Bulgur nach Packungsanleitung garen und abkühlen lassen.

- 2 -

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Gurke, Radieschen und Apfel waschen. Gurke und Radieschen in Scheiben, Apfel in Würfel schneiden. Feta in Würfel schneiden



- 3 -

Für das Dressing Joghurt mit Zitronensaft, Rote-Bet-Sud und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 6 Portionen

Für den Salat

150 g Bulgur
1 rote Zwiebel
1 Gurke
1/2 Bund Radieschen
1 grüner Apfel
1/2 Glas Rote Bete Würfel
150 g Feta
1/2 Bund Petersilie

Für das Dressing

100 g Naturjoghurt
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Rote Bete Sud
1 Esslöffel Honig

Bulgur ist nicht nur eine leckere **Beilage zu Gemüse, Fleisch oder Fisch**, du kannst auch sensationelle Salate mit den **Hartweizenkörnern** kreieren. Ganz klassisch kennt man natürlich den türkischen Bulgursalat mit Tomaten- und Paprikamark und viel Petersilie. Ich wollte jedoch mal was anderes ausprobieren und habe mit ein paar frischen Zutaten experimentiert. Herausgekommen ist ein **Bulgursalat mit Feta, Rote Bete, Gurke und**

Bulgursalat mit Feta und Rote Bete



- 4 -

Alle Zutaten, bis auf den Feta, zum Bulgur geben und gut durchmischen. Petersilie hacken und unter den Salat mischen. Feta auf dem Salat verteilen und Dressing darüber geben.

