



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Temperos Bulgursalat

250 g Bulgur (Weizengrütze) großes Kaliber
1 Salatgurke
3 rote Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
1 Glas Kapern oder Meeresfenchel

2 Knoblauchzehen
½ Tube Tomatenmark
2 EL Senf
100g Paprikapaste
2 Knoblauchzehen
1 EL Thymian
1 EL Majoran
1 EL Zucker
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 EL Temperos Sweet Emotion Gewürzmischung
50ml Olivenöl

Bulgur im Dampfeinsatz dämpfen bis er bissfest ist. Tomaten, Salatgurke und Paprika entkernen und würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Alles vermischen und die Kapern (Meeresfenchel) dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Knoblauchzehe fein hacken. Tomatenmark mit der Paprikapaste vermischen. Alle weiteren Zutaten mit der Paste und Knoblauch vermischen. Olivenöl unterrühren.

Die Würzcreme unter den Salat heben. Aber nur soviel das der Salat nicht verklumpt.

Guten Appetit!