

Rezept

Bulgursalat mit Feta, Pistazien und Harissa-Dressing

Ein Rezept von Bulgursalat mit Feta, Pistazien und Harissa-Dressing, am 15.10.2024

Zutaten

300 g Bulgur	3 TL Ras-el-Hanout
850 ml Gemüsebrühe	250 g geröstete, gesalzene Pistazien in der Schale
1 Bund Minze	1-2 Bund glatte Petersilie
2 Bund schmale Frühlingszwiebeln	400 g Fetakäse
Harissa-Dressing:	
2 Bio-Zitronen	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 EL flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
2 TL Harissapaste (Tube)	¼ TL Zimtpulver
½ TL frisch gemahlener Kardamom	150 ml Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal, 53 g F, 21 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Den Bulgur mit Ras el Hanout mischen und in der Gemüsebrühe nach Packungsangabe bei schwacher Hitze offen köcheln lassen. Bulgur mit einer Gabel auflockern, ausdampfen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken. Minze und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und bis auf ein paar Minzeblättchen grob hacken.
3. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Feta trocken tupfen und klein würfeln. Pistazien, Kräuter, Frühlingszwiebelringe und Fetawürfel behutsam mit dem abgekühlten Bulgur mischen.
4. 1 Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben. Aus beiden Zitronen insgesamt 5 EL Saft auspressen. Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Honig, Harissa, Zimtpulver und Kardamom verrühren. Dann nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Zum Schluss die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und untermischen.
5. Das Harissa-Dressing über die Bulgur-Feta-Mischung gießen und gut damit vermischen. Den Bulgursalat mind. 1 Std. durchziehen lassen und vor dem Servieren mit den restlichen Minzeblättchen bestreuen.