



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kisir

Kisir

250 g Al Amier Bulgur

500 ml heißes Wasser

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Paprikamark

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

2 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

1 Bündel Frühlingszwiebel

1 Bündel frische Minze

1 Bündel frische Petersilie

60 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zitrone, den Saft davon

2 Esslöffel Granatapfelsirup

Romanasalat

Kisir

1.

Bulgur in eine große Schüssel geben. Heißes Wasser darüber gießen und gut vermengen. Den Bulgur abdecken und für etwa 15-20 min. quellen lassen, bis er weich ist.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln, Minze und Petersilie fein hacken.

Tomatenmark, Paprikamark, gemahlenen Kreuzkümmel, Salz, Paprikapulver und Pul Biber zu dem Bulgur geben und gut vermengen.

Frühlingszwiebeln, Minze und Petersilie in die Schüssel geben und erneut gut vermengen. Dann Olivenöl und Granatapfelsirup dazugeben, erneut gut vermengen und mit Zitronensaft abschmecken.

Den Kisir für mind. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren Romanasalatblätter auf einem Teller anrichten und mit dem Kisir servieren.