

Salat von Bulgur mit Zitrone, Oliven und Schafskäse-Börek

Für 2 Personen

Zwiebel	3 EL Olivenöl	200 g grober Bulgur
Salz, Pfeffer	1/2 TL Fenchelsamen	400 ml Gemüsebrühe
2 Bio-Zitronen	1 Bund Lauchzwiebeln	1 grüne Paprika
100 g Oliven, gemischt	1/2 Bund glatte Petersilie	2-3 Zweige Koriander
100 g Schafskäse	1 Paket Yufkateig (ca. 100 g)	

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Bulgur zugeben und kurz mit anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und gemörserten Fenchelsamen würzen, Brühe angießen und Bulgur bissfest kochen. Von einer Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Bulgur noch lauwarm mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Lauchzwiebeln und grünen Paprika putzen und sehr fein hacken. Von einer Zitrone die Schale dick abschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Filets auslösen. Einige Oliven entkernen und hacken. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schafskäse zerbröckeln mit etwas Petersilie und Koriander mischen und abschmecken. Die Teigblätter in große Dreiecke schneiden mit der Käsemasse bestreuen und zu dünnen Strudeln aufdrehen, sie sollten möglichst nicht mehr als 1 cm Durchmesser haben. Börek in einer Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl goldbraun braten. Bulgur mit Zitronenabrieb, dem feingehacktem Gemüse, Petersilie und Oliven mischen. Nochmals abschmecken. Mit Zitronenfilets und restlichen Oliven dekorieren. Mit dem Börek zusammen servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Juli 2010