

Tomaten Taboule

200 g	grober Bulgur
1 TL	Knoblauch, gepresst
1/2 EL	Tomatenmark
75 g	passierte Tomaten
1	Limette (Saft)
3	Frühlingszwiebeln
1/2	Salatgurke
je 1/2	Rote, grüne und gelbe Paprika
150 g	Feta
	frischer Koriander
	Salz und Pfeffer

Bulgur nach Verpackungsangabe zubereiten.

Den Knoblauch, Tomatenmark, passierte Tomaten und Limettensaft zum zubereiteten Bulgur geben und bei niedriger Hitze etwas ziehen lassen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und unter den abgekühlten Bulgur geben.