

MARSHOOSHEH – GEMÜSE MIT BULGUR

Zutaten (Für 4 Personen)

- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 TL Chilipulver
- ½ kleiner Spitzkohl, in Streifen geschnitten oder fein gehackt.
- 90 g Bulgur
- Salz

Das Öl in einem Topf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebeln und den Chili dazugeben und anbraten, bis sich die Zwiebeln goldbraun färben. Den Kohl und den Bulgur hinzufügen und untermengen. Die Hitze reduzieren und alles zugedeckt 15 Minuten garen. Mit Salz würzen und servieren.

LaCucina

