

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Ebru Yildirim

Kısır mit Käse-Börek

Zutaten für zwei Personen

Für den Bulgur:
 200 g feiner Bulgur

Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit 100 ml heißem Wasser übergießen. Gut vermischen, dann abdecken und 5 Minuten quellen lassen.

Für die Marinade:

1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Paprikamark
 1 TL Tomatenmark
 1 EL Granatapfelsirup
 2 TL Paprikaflocken/Pul Biber
 1 TL Isot Biber
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL getrocknete Minze
 ½ TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Zimt
 ½ TL gemahlener Piment
 Muskatnuss, zum Reiben
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft auspressen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In Olivenöl anbraten. Paprika- und Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Mit Zitronensaft, Pul Biber, Isot Biber Kreuzkümmel, Paprikapulver, Minze, Kardamom, Zimt, Piment, eine Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und wieder gut vermengen.

Die Zwiebel-Gewürz-Mischung zu dem Bulgur geben, dann Granatapfelsirup und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen.

Für das Gemüse:

3 Blätter Kopfsalat
 1 kleine Gurke
 5 Cherrytomaten
 1 grüne Spitzpaprika
 3 Frühlingszwiebeln
 1-2 Zweige Petersilie

Salat waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Gurke und Tomaten klein schneiden. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Petersilie hacken. Alles vorsichtig unter den Bulgur heben.

Für die Börek: Gouda reiben und mit Schafskäse mischen. Petersilie hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf den Yufkateig geben, einrollen und mit Eiweiß verkleben. In einer Pfanne in Öl knusprig braten.

4 Blätter dreieckiger Yufkateig
1 Ei
1 Pck. Schafskäse
20 g Gouda
½ Bund Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Bulgur auf Salatblättern anrichten und mit Granatapfelsirup beträufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

1 Romanasalat
Granatapfelsirup, zum Beträufeln