



Bulgur-Trauben-Salat mit Ziegenkäse und gerösteten Mandeln



20-30min



3-4 Personen

Süß trifft würzig bei diesem tollen Salat, der ganz auf harmonische Geschmackskombinationen setzt. Fruchtbare Trauben und cremiger Ziegenfrischkäse sind schon für sich ein ganz wunderbares Dream-Team. Dazu gesellen sich knackig-frische Gurke, zarter Babyspinat, geröstete Mandeln und nahrhafter Bulgur. Einfach köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 300g Bio-Bulgur ¹
- 500g Weintrauben
- 1 große Gurke
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sulphite (3), Nüsse (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 23.9g



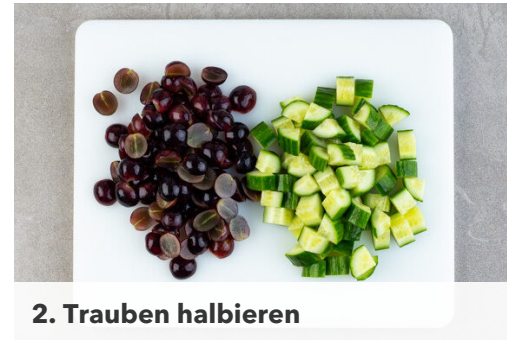
1. Bulgur kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen, dann in einem Sieb abkühlen lassen.



4. Dressing anrühren

Für das **Dressing** 2EL Olivenöl mit 4EL Balsamicoessig, 2EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Trauben halbieren

Die **½ der Weintrauben** halbieren. **Tipp:** Die **restlichen Weintrauben** zum Frühstück im Müsli genießen. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



5. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Käse vorbereiten

Den **Ziegenfrischkäse** in mundgerechte Stücke zerteilen.



6. Salat fertigstellen

Den **Bulgur** mit dem **Spinat**, den **Weintrauben** und dem **Dressing** vermengen. Auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit den **Mandeln** bestreuen. Den **Salat** mit dem **Ziegenfrischkäse** garnieren und servieren.