



## Bulgursalat mit Cranberrys und Mandeln

dazu Ofenkarotten und Saure-Sahne-Dip



30-40min



3-4 Personen

Was lacht uns denn da so verführerisch vom Teller an? Die aromatisch gewürzten Karottensticks mit säuerlichem Dip springen einem sofort ins Auge - und der Bulgursalat hält sich zwar optisch vornehm zurück, geht aber geschmacklich so richtig in die Vollen: Frische Kräuter, knackiger Sellerie, süße Cranberrys und ein edles Dressing mit intensiver Granatapfelmelasse - da wird jeder Bissen zum kulinarischen Volltreffer!



## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Bulgur <sup>1</sup>
- 3 Karotten
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 20g Petersilie & Minze
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 100g blanchierte Mandeln <sup>15</sup>
- 2 Becher saure Sahne <sup>7</sup>
- 75g getrocknete Cranberrys

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 793kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 84.3g, Eiweiß 19.4g



### 1. Karotten rösten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittleren Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Die **Karotten** ggf. schälen, in 1-2cm breite Stifte schneiden, dann mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



### 4. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **2-3EL Zitronensaft** mit der **Granatapfelmelasse**, 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



### 2. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 5. Saure Sahne verfeinern

In den letzten ca. 8Min. der Backzeit die **Mandeln** zu den **Karotten** aufs Blech geben und mitrösten, bis sie goldbraun sind. Währenddessen die **saure Sahne** mit dem **restlichen Zitronensaft** und **2TL Zitronenschale** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Kräuter schneiden

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Sellerie** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Bulgur** mit der **½ der Kräuter**, den **Lauchzwiebeln**, dem **Sellerie**, den **Cranberrys** und dem **Dressing** vermengen. Den **Bulgursalat** mit den **Ofenkarotten**, den **Mandeln** und den **übrigen Kräutern** anrichten, nach Belieben mit etwas **saurer Sahne** garnieren und servieren. Die **restliche saure Sahne** als **Dip** dazu reichen.