# Bulgur-Tätschli mit Salat

Bulgur-Tätschli können gut als Beilage gereicht werden, besonders fein schmecken sie aber zu frischem Blattsalat: Ein leckeres, vegetarisches Sommergericht.

Mit grob geschrotetem Bulgur ergeben sich leicht körnige "Tätschli". Dazu muss der Bulgur "al dente" gekocht werden: Die Körner sind nicht mehr hart, haben aber noch Biss. Sanftes Anbraten verleiht ihnen eine feinknusprige Hülle.

Die Bulgur-Tätschli schmecken auch kalt wunderbar.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 180g | Bulgur |
| 5,5dl | vegetabile Bouillon |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1/2 | rote Peperoni |
| 1/2 | Bund glatte Petersilie |
| 1 | Ei |
| | Kräutersalz und Peffer |
| | Bratbutter oder Olivenöl |

## Zubereitung

Bouillon zum Kochen bringen. Bulgur hinzugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach zugedeckt auskühlen lassen.

Derzeit Peperoni schälen (Sparschäler) und in kleine Würfelchen (ca. 4mm) schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alles zusammen in Bratbutter ca. 15 Minuten dünsten, aber nicht braun werden lassen. Dann zum Bulgur geben und gut vermischen. Die Masse mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss ein Ei

in die noch lauwarme Masse geben, vermischen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Von Hand Kugeln formen und in eine Pfanne mit mässig heissem Bratbutter geben. Mit zwei Kellen zu flachen Tätschli formen. Gemächlich braten, bis sie eine goldbraune Kruste zeigen, danach wenden und auf der zweiten Seite fertig brutzeln.

Zusammen mit Blattsalat anrichten.

*Ein solo Bulgur-Tätschli wartet darauf, kalt verspiesen zu werden. Es wurde verspiesen und ist jetzt nicht mehr da. Nur seine Abbild wird noch lange im weltweiten Datennetz herumgeistern.*