

Bulgur Käse Auflauf



Zutaten:

2	<i>Zwiebeln</i>
250 Gramm	<i>Bulgur</i>
750 Milliliter	<i>Gemüsebrühe</i>
4 mittelgroße	<i>Tomaten</i>
500 Gramm	<i>Zucchini</i>
	<i>Olivenöl</i>
3 Esslöffel	<i>Tomatenmark</i>
2 zerdückte	<i>Knoblauchzehen</i>
1 Teelöffel	<i>Kräuter der Provence</i>
schwarzer	<i>Pfeffer</i>
150 Gramm	Schafskäse
400 Gramm	<i>Rindergehacktes</i>
1 Kopf	<i>Romanasalat</i>



Zubereitung:

1. Zwiebeln hacken, mit dem Bulgur in 2 EL Olivenöl andünsten
2. die Gemüsebrühe angießen und bei kleiner Hitze 15min ausquellen lassen
3. Tomaten überbrühen, häuten und klein schneiden
4. Zucchini in Scheiben schneiden und in 2 EL Olivenöl andünsten
5. Tomatenmark und Knoblauch dazugeben
6. Würzen. Schafskäse würfeln
7. das Gehackte scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen
8. Bulgur, Zucchini, das Gehackte und die Hälfte vom Schafskäse vermischen
9. in eine Auflaufform füllen den restlichen Schafskäse oben drüber geben.
10. bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken
11. während dessen den Salat waschen, trocknen und klein zupfen
12. die Tomaten und Kräuter waschen und klein schneiden
13. die Frühlingszwiebeln schälen und sehr fein schneiden
14. mit 2 Esslöffeln Essig und 4 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Salatsoße herstellen
15. alle Salatzutaten kurz vor dem Servieren mit einander mischen
16. eine schnellere Variante ist, wenn man Romana Salat verwendet. Die Saltblätter einzeln abrufen und waschen. Trocken schleudern und als Löffel zum Bilgur reichen