

Brotaufstrich mit Ajvar

Zutaten:

1 Knoblauchzehe ½ Bd. glatte Peterasilie 200g Feta
50g Ajvar (Paprikamus im Glas) 200g Frischkäse ½ Teel. Salz
1 Prise Cayennepfeffer (ich nehm auch noch immer eine frische, kleingeschnittene Tomate dazu, dann wird die Konsistenz etwas weicher)

Zuerst Knoblauch, Petrasilienblätter und Tomatenwürfel fein pürieren
dann nach und nach Feta, Frischkäse, Ajvar und Gewürze mit untermixen

Fertig 😊

Bulgur

Grundrezept (Mengenangaben fehlen mir auch, nach Augenmaß und Appetit richten, Achtung! Bulgur quillt ganz schön auf !)

Feines Bulgur mit kochendem Wasser überbrühen, ca 5 Min. ziehen lassen, abkühlen *

mit Salz, Pfeffer Paprika, Cumin würzen * Olivenöl und Tomatenmark unterrühren * feingeschnittene Lauchzwiebelringe frische Tomaten kleingewürfelt glatte Petrasilienblätter feingehackt unterheben * Fertig 😊

weitere erprobt und für lecker befundene Ergänzungen - je nach Geschmack und spontanem Vorhandensein :

Feta darunterbröckeln * gehackte Walnüsse * Knoblauch * kleingeschnittene **getrocknete** Tomaten

Gut vorzubereiten * kann über Nacht durchziehen ***

Afiyet olsun!

Guten Appetit!