

## Zutaten

- 200 g Bulgur, extra fein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingslauch
- Minze/Petersilie
- 3 El Ajvar
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL Chiliflocken (Menge je nach Schärfe)
- 2 TL Kreuzkümmel (gestrichen)
- Salz, Pfeffer
- Kopfsalatherzen
- Zitrone

Vorspeise

# Cig Köfte

Entdecken Sie das Rezept für Cig Köfte – ein köstliches, vegetarisches Mezze. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Brühe aufkochen und mit dem Bulgur verrühren, das ganze abdecken und 15 min quellen lassen.
2. Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Die Kräuter und den Frühlingslauch ebenfalls fein schneiden und alle übrigen Zutaten dazugeben.
3. Nun den Bulgur mit allen Zutaten mischen und kräftig verkneten, das trägt zur Bindung bei.
4. Nun den Bulgur mindestens 30 Minuten quellen lassen, dann in der Handfläche formen und zusammendrücken, um die charakteristische Form zu bekommen.
5. Auf Salatblättern anrichten und eventuell mit Zitronensaft beträufeln.