



Tor Hunger Steaks mit Bulgur-Salat

1 - 2 Packungen WIESENHOF Tor Hunger Steaks
250 g Bulgur
500 ml Gemüsebrühe
1/2 Salatgurke
250 g bunte Kirschtomaten
1 Avocado
1/2 Bund Petersilie
5 EL heller Balsamico
6-8 EL Olivenöl
1 TL Senf
1 TL Honig
1 Prise Cumin
Salz, Pfeffer

Schritt 1

Bulgur gründlich mit kaltem Wasser waschen, mit der Brühe kurz aufkochen, Hitze ausschalten und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Schritt 2

Gurken waschen, Avocado schälen, entkernen und beides in Würfel schneiden, Tomaten halbieren. Petersilie grob hacken.

Schritt 3

Balsamico mit Honig, Senf, Cumin, Salz, Pfeffer verrühren und das Olivenöl unterschlagen.

Schritt 4

Den abgekühlten Bulgur mit dem Gemüse mischen und mit der Vinaigrette anmachen. Die gehackte Petersilie zum Schluss unterheben.

Schritt 5

Die Tor Hunger Steaks nach Packungsanweisung zubereiten und mit dem Bulgur-Salat servieren.