



Bulgursalat mit gebratenem Gemüse

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------|-------|
| Zucchini | 2 St. |
| Paprika, gelb | 1 St. |
| Paprika, rot | 1 St. |
| Auberginen | 2 St. |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Öl | 4 EL |
| Kräuter der Provence, getrocknet | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Bulgursalat | 800 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne

1. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Auberginen waschen, Enden entfernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Gemüse mit 2 EL Öl, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer vermengen.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gemüse ca. 8 Min. anbraten.
3. Bulgursalat auf Teller anrichten und mit gebratenem Gemüse servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Veganer Linsen-Dip](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 529 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 9 g |
| Fette | 22 g |