

Bulgur-Salat mit Halloumi

[2 Portionen]

Zutaten:

100g Bulgur
200ml Gemüsebrühe
50g Kichererbsen (Dose)
1 kleine Aubergine
1 Fleischtomate
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe gepresst
4 Scheiben Halloumi (ersatzweise Feta)
2 EL Olivenöl
Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Aubergine und Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Auberginenscheiben salzen und pfeffern und auf ein Backblech geben. Nach 10 Minuten Knoblauch, Tomate und Zwiebel dazugeben und alles mit dem Olivenöl beträufeln. 20 Minuten im Ofen backen.
4. Währenddessen Bulgur nach Packungsanweisung zubereiten und die Kichererbsen zum Bulgur geben. Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft ebenfalls hinzufügen.
5. Halloumischeiben in etwas Olivenöl anbraten.
6. Bulgur und Auberginengemüse auf zwei Teller verteilen und mit jeweils zwei Halloumischeiben garnieren.