



EINKAUFSLISTE

- | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| 1kg Duru Bulgur, grob | <input type="checkbox"/> | 1 Bund Petersilie | <input type="checkbox"/> |
| 830g Tukaş Tomatenmark | <input type="checkbox"/> | 250g Hähnchenbrust | <input type="checkbox"/> |
| 250g Yörem Butter | <input type="checkbox"/> | 1 Pck. Minze (Nane) | <input type="checkbox"/> |
| 1 mittelgroße Zwiebel | <input type="checkbox"/> | 1 Pck. milde oder scharfe Paprikapulver | <input type="checkbox"/> |
| 1 Tomate | <input type="checkbox"/> | 1 Pck. Salz | <input type="checkbox"/> |
| 1 milde oder scharfe Peperoni | <input type="checkbox"/> | 1 Pck. Pfeffer schwarz, gemahlen | <input type="checkbox"/> |

ZUTATEN

- 250g** Duru Bulgur, grob
- 250g** Hähnchenbrust
- 1** mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1** Tomate
- 1** milde oder scharfe Paprika
- 1/2 Bund** Petersilie, fein gehackt
- 1 EL** Tukaş Tomatenmark
- 1 EL** Yörem Butter
- 500ml** Kochwasser vom Hähnchen
- 500ml** Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Minze

ZUBEREITUNG

Bulgur und Hähnchenbrust in separaten Töpfen mit reichlich Wasser garen. Hähnchenbrust nach dem garen in feine teile zupfen. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln mit Tomatenmark, Tomaten und Peperoni leicht anbraten. Wasser und Kochwasser vom Hähnchen dazugeben und zum kochen bringen. Nach dem kochen das gezupfte Hähnchenbrustfleisch, Bulgur, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Minze und Petersilie dazugeben und ein letztes mal zum kochen bringen.

NOTIZEN
