



Kubba

Zutaten:

4 Tassen rote Linsen
4 Tassen feiner Bulgur
7 EL Peperonipaste
Petersilie
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Linsen in einem kleinen Topf ca. 1 Finger breit mit Salzwasser bedecken und kochen, bis sie ganz weich und hell sind, was knapp 15 Minuten dauert. Den feinen Bulgur dazugiessen und ohne weiteres erhitzen 15 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln fein hacken und in einer kleinen Pfanne Olivenöl (1 Finger breit) frittieren. Wenn sie knusprig, aber noch hell sind, die Zwiebeln zusammen mit dem Öl in den Linsen-Bulgur-Brei giessen. Peperonipaste und gehackte Petersilie dazugeben und alles von Hand vermengen, kleine Röllchen formen und auf einer Platte anrichten.