

# endori veggie cevapcici mit Bulgur und Tzatziki

endori



- 1 Pck. endori veggie cevapcici**
- 200 g** feiner Bulgur
- 125 ml** Gemüsebrühe, kochend
- 2 EL** Salça (Paprikapaste)
- 5 EL** Natives Olivenöl Extra
- 1** Zwiebel, rot
- 10** Kirschtomaten, gewürfelt
- 1 Bund** Petersilie, glatt, fein gehackt
- 1** Granatapfel

## Tzatziki:

- 100 g** Joghurt, ungesüßt, vegan
- 1** Knoblauchzehe
- 5 Blätter** Minze, fein gehackt
- ½ Bund** Petersilie, glatt, fein gehackt
- 100 g** Gurke, geraspelt
- Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Bulgur in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe über den Bulgur geben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel den Bulgur auflockern. Die restlichen Zutaten mit dazu geben und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Nacht ziehen lassen.

Granatapfel halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch vorsichtig herausklopfen.

Die **endori veggie cevapcici** in der Pfanne 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten vollständig durchbraten.

Die Gurke leicht salzen. 5 Minuten stehen lassen und das Wasser aus der Gurke drücken.

Die Minze, Petersilie und Knoblauch zusammen mit der Gurke und dem Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **endori veggie cevapcici** mit dem Bulgur, dem Tzatziki anrichten.

**Guten Appetit!**