



Arabischer Kartoffel Zwiebel Auflauf

Zutaten: Mise en place:

200 g Bulgur

1 kg Kartoffel

1 Zwiebel klein reiben
1 TL Zimt
1 TL Minze getrocknet
1 Handvoll Petersilie

2 Zwiebel

Zubereitung:

Bulgur in einem Sieb spülen danach mit 200 ml heißem Wasser mischen und 30 Minuten stehen lassen.

Kartoffel kochen, schälen und zerstampfen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffel mit Zwiebel, Bulgur, Zimt, Minze und Petersilie vermischen.
Das Ganze für mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten.

Die Zwiebel im Ringe schneiden und in einer Auslaufform auslegen, mit etwas Olivenöl begießen.

Den Teig vorsichtig über die Zwiebel geben mit Olivenöl glatt streichen.

Ein Diamantmuster reinschneiden.
Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!