

# Vorspeise

Kishkeh

Zutaten:

100 g Bulgur sehr fein  
400 g Joghurt  
Petersilie, glatt 1 Hand voll  
0.2 Bund Frühlingslauch  
80 g Walnüsse  
4 EL Zitronensaft  
Salz  
Olivenöl

Zubereitung:

Bulgur mit Joghurt vermischen und für 2 Stunden kaltstellen. Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken und untermengen. Walnüsse klein hacken und ebenfalls untermengen (ein paar für die Deko aufheben). Mit Zitrone und Salz abschmecken und später mit Olivenöl servieren.