

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Bulgurbällchen mit Ratatouille, Rucola und Pinienkernen

für 4 Personen:

300 g	Bio-Bulgur
1	Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
300 g	kleine Gemüsewürfel z. B. aus Sellerie, Lauch, Karotte, Zucchini
	Ursalz, Galgant, Bertram, Macis
600 ml	Gemüsebrühe
150 g	Mozzarella, gerieben
3	Eier
8	Mozzarellabällchen
1 Bund	Kräuter nach Geschmack, gehackt
200 g	Bio-Zucchini, in Würfel geschnitten
200 g	Bio-Aubergine, in Würfel geschnitten
200 g	Bio-Zwiebeln, in Würfel geschnitten
200 g	Bio-Tomaten, in Würfel geschnitten
200 g	Bio-Tomaten, passiert
	Rosmarin, Thymian, Galgant, Ursalz
150 g	Rucola
50 g	braunes Balsamicodressing
50 g	geröstete Pinienkerne

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, den Bulgur zugeben und kurz anrösten. Die Gemüsebrühe nach und nach angießen und das Gemüse zugeben. Wenn der Bulgur weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Mozzarella unterrühren. Nun die Masse erkalten lassen. Jetzt die Eier und die gehackten Kräutern unterrühren. Aus der Masse 90 g schwere Kugeln drehen und mit den Mozzarellabällchen füllen. Die fertigen Bulgurbällchen in reichlich Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Für das Ratatouille die Gemüsewürfel in heißem Olivenöl kurz anschwitzen und mit den passierten Tomaten angießen. Nach Geschmack würzen.

Rucola mit Balsamicodressing nur so stark marinieren, dass kein Dressing ablaufen kann.

Das Gemüse mittig auf den Teller geben, jeweils zwei Bulgurbällchen darauf anrichten. Den Rucola auf die Bällchen legen, die Pinienkerne darüber streuen. Gehobelter Parmesankäse, auf das fertige Gericht gestreut, gibt zusätzliche Würze.