

Sonstiges

Fattoush

Zutaten:

1 St. Kopfsalat
0.25 Bund Petersilie
0.25 Bund Minze, frisch
0.5 St. Gurke
2 St. Tomaten
1 St. Paprika, gelb
2 St. Zitrone
150 ml Olivenöl
2 EL Sumach
1 St. Knoblauchzehen
1 St. Fladenbrot
Salz

Zubereitung:

Den Salat waschen und trocken schleudern, anschließend klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Petersilie ggf. waschen und mit den Stielen fein runterschneiden. Bei der Minze müssen die Blätter gezupft und klein geschnitten werden, da der Stiel zu dick und damit nicht genießbar ist. Die kleingeschnittenen Minzblätter ebenfalls in die Schüssel geben. Die Gurken vierteln und die Kerne wegschneiden, da diese zu viel Wasser enthalten und in kleine Rauten runterschneiden. Ab in die Schüssel damit! Die Tomaten müssen geviertelt werden - hier bitte auch die Kerne entfernen und in kleine Würfeln schneiden. Bei der Paprika den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Alles in die Schüssel geben und mit Zitrone, Salz und Olivenöl abschmecken. Das Fladenbrot in Würfel schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Oliven Öl beträufeln und im Backofen bei 160 Grad 5 - 10 Minuten lang kross backen. Anschließend abkühlen lassen und unter den Salat mengen. Nun mit Sumach dekorieren.