

ORIENTALISCHER BROTSALAT

FATTOUCHE

Zutaten

Fladenbrot (ca. 450 g)

7 EL Olivenöl

3 rote Zwiebeln

1 Salatgurke

250 g rote Paprikaschoten

200 g Tomaten

½ Kopfsalat

1 Bund Petersilie

1 Bund Minze

4 EL Zitronensaft

1 EL Honig

Ggf ½ TL *Ras-el-Hanout*

(*marokkanische
Gewürzmischung*)

Pfeffer

1 Prise Sumach



Nicht mehr ganz so frisches Fladenbrot auf ein Backblech legen, mit 2 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft) 10–15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Gurke schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Paprika in kleine Stücke schneiden. Tomaten putzen, waschen, trockenreiben und halbieren. Salat waschen, putzen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Für das Dressing Zitronensaft, Honig und Ras el-Hanout verrühren. 4 EL Öl tröpfchenweise unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Gurke, Paprika, Tomaten, Salat, Kräuter und Dressing vermengen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fladenbrot in kleine Stücke brachen/schneiden. In einer Schüssel mit Sumach und 1 EL Öl mischen. Brotstücke unter den Salat mengen und sofort servieren.