

## **Fattoush - libanesischer Brotsalat**

Zutaten Für 2-3 Personen

2-3 Stücke Pitabrot oder libanesisches Fladenbrot

1 TL Bio Zatar

1 kleiner Romanasalat

2 Frühlingszwiebeln

1 Gurke

3 Tomaten

3-4 EL gehackte frische Petersilie

1 Knoblauchzehe

2 EL Sumach

½ Zitrone

4 EL Olivenöl

1 TL Rosa Salzflocken

¼ TL Pfeffer

3-4 EL gehackte frische Minze

Für den libanesischen Brotsalat Fattoush braucht man ein kräftiges und erfrischendes Dressing. Sumach ist das ideale Gewürz für diese Aufgabe - das fruchtig säuerliche Aroma der Früchte des Essigbaums passen daher perfekt für das frisches Kräuter-Dressing!

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fladenbrot in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Bei mittlerer Hitze das Fladenbrot 5-10 Minuten in der Pfanne rösten, bis es knusprig ist - mit 1 TL Zatar bestreuen. Man kann das Brot auch bei 150 Grad im Ofen rösten.
3. Währenddessen Frühlingszwiebeln, Petersilie, Minze grob und Knoblauch fein hacken. Die Tomaten vierteln und die Gurke halbieren und in kleine Stücke schneiden. Den Salat waschen und in Stücke zupfen.
4. In einer großen Schüssel Brotstücke, Salat, Frühlingszwiebeln, Gurke und Tomaten vermischen.
5. In einer kleinen Schüssel Petersilie, Knoblauch, Sumach, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Minze verrühren. Über die Salatmischung gießen und alles gut vermischen.