

ORIENTALISCHER BROTSALAT FATTOUCHE



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.