

# ORIENTALISCHER BROTSALAT FATTOUCHE



Weißbrot oder Fladenbrot (circa. 450 g)  
7 EL Rapsöl  
3 rote Zwiebeln  
1 Salatgurke  
250 g rote Paprikaschoten  
200 g Tomaten  
1/2 Kopfsalat  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Minze  
4 EL Zitronensaft  
1 EL Honig/ Ahornsirup  
ggf. 1/2 TL Ras-el-Hanout  
(marokkanische Gewürzmischung)  
Pfeffer  
1 prise Sumach

Nicht mehr ganz so frisches Weißbrot oder 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 Zwiebeln schälen und in dünne Ringe 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 10 Minuten durchziehen lassen. Eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fladenbrot in kleine Stücke brechen/ schneiden. In einer Schüssel mit Sumach und 1 EL Öl mischen. Brotstücke unter den Salat mengen und sofort servieren.

