



Fattoush – libanesischer Brotsalat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Backen: ca. 3 Min. | Für 2 Personen

2 Fladenbrote oder 4 Weizentortillas
3 EL Olivenöl
1 Zitrone, 3 EL Saft
5 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Sumach, nach Belieben (siehe Hinweis)
¼ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL Zimt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
4 Cocktail-Tomaten, in Schnitzen
20 Cherry-Tomaten, halbiert
3 kleine orange Peperoni, in Ringen
½ Gurke, in Stücken
2 Bundzwiebeln, in Ringen
2 Mini-Lattiche, in Streifen
1 Bund glattblättrige Petersilie, geschnitten
1 Bund Pfefferminze, geschnitten

1. Ofen auf 240 Grad vorheizen (Oberhitze/Grill). Fladenbrote mit Öl bestreichen, mit der Küchenschere in Stücke schneiden, auf zwei Backpapieren verteilen, ein Backpapier ins Blech ziehen.
2. **Backen:** ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen. Zweite Portion gleich backen.
3. Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren.
4. Gemüse und Kräuter begeben, mischen, anrichten, geröstete Brotstücke auf dem Salat verteilen.

Hinweis: Sumach wird aus den getrockneten Steinfrüchten des Gerbersumachs gewonnen. Das Gewürz wird in der orientalischen Küche zum Säuern für viele Gerichte verwendet. Wenn ihr kein Sumach bekommen könnt, ist Za'atar (z. B. von Fine Food) ein guter Ersatz. Ihr könnt aber auch einfach etwas abgeriebene Zitronenschale fürs Rezept verwenden.