

Fattoush – levantinischer Brotsalat

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Fladenbrote, 1-2 Tage alt
- 1 Salatgurken
- 2 grosse Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 4 Stiele Minze
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Sumach
- 1 EL Zatar
- 1-2 EL Granatapfelsirup

Zubereitung:

Fladenbrot in 2 x 2 cm grosse Stücke schneiden, mit Olivenöl beträufeln und auf einem Backblech verteilen. Das Brot im Backofen bei 200 Grad Umluft für 4-5 Minuten goldbraun rösten. Alternativ in einer Bratpfanne in etwas Olivenöl anbraten.

Tomaten, Gurke und Frühlingszwiebel waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kräuter von dicken Stielen entfernen und hacken.

Sumach, Salz, Olivenöl und Granatapfelsirup mit dem Gemüse und den Kräutern gut mischen. Die gerösteten Fladenbrotstücken drauf verteilen und mit Zatar bestreuen. Gleich essen!

Man kann Sumach auch durch Zitronensaft ersetzen.