

» FATOUCHE – BROTSALAT «

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

1 kleiner Kopfsalat	putzen, waschen, kleinrupsfen.
3 Tomaten	waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.
1 halbe Salatgurke	waschen, schälen in mundgerechte Stücke schneiden.
½ Bund Minze	waschen und grob hacken.
½ Bund Blattpetersilie	waschen, grob hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und Fladenbrot darin rösten. Wenn die Seite gut gebräunt ist, wenden und diese Seite rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Dressing:

2 EL Olivenöl	mit
2 EL frischer Zitronensaft	
1 Knoblauchzehe	geschält und durchgepresst und
1 TL Sumach	
(Essigbaumfrucht)	
Salz, Pfeffer	vermischen, über den Salat geben und alles gut vermengen. Das abgekühlte Brot in kleine Stücke brechen. Salat in Schälchen anrichten. Die Brotstücke darüber geben und servieren.

