MEIN GENUSS



Fattoush – Orientalischer Brotsalat



It’s a match!

Hot and spicy! Unsere geschroteten Chili-Schoten sind ein Muss für Liebhaber der scharfen Küche!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Backofen auf *200 °C* vorheizen. Den Romanasalat putzen, waschen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gurke der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel das weiche Innere herauskratzen. Danach die Gurkenhälften in etwa 1 cm breite Halbmonde schneiden.
2. Kirschtomaten vierteln, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und die Petersilien- und Minzblätter kleinhacken.
3. Die Zutaten für das Dressing gut miteinander vermischen, sodass sich eine sämige Salatsauce ergibt. Achtung beim Chili! Chili sollte keineswegs den Geschmack überdecken, sondern die Süße des Granatapfelsirups ausbalancieren und für ein pikantes Aroma sorgen.
4. Das Pitabrot in kleine Quadrate schneiden. **Olivenöl,** eine Prise **Chili Flocken**, **Salz** und **Pfeffer** in eine Schüssel geben. Die Pitabrotstücke dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Brotstücke auf dem Backpapier verteilen und auf mittlerer Einschubhöhe unter gelegentlichem Wenden ca. **10 Minuten** lang knusprig rösten.
5. Romanasalat, Gurke, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze in eine Schüssel geben, das Dressing unterheben. Mit den gerösteten Brotwürfeln bestreuen, Granatapfelkerne dekorativ darauf verteilen und sofort genießen.

Zutaten

2 Pitabrote
2 Romanasalate
1 Gurke
150 g Kirschtomaten
2 Frühlingszwiebeln
5 Stängel glatte Petersilie
3 Stängel Minze
2 EL Olivenöl

Für das Dressing:

1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Sumach Gewürz
70 ml Granatapfelsirup
70 ml Olivenöl
Zitronensaft
1 Prise Chili Flocken
Granatapfelkerne nach Geschmack
Salz, Pfeffer
Granatapfelkerne

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.