

LIBANESISCHER FATTOUSH

BROTSLAT



ZUTATEN

1 Gurke

250 g Tomaten

½ Kopfsalat bzw. eine Handvoll Salatmix

1 kleine Zwiebel

2 Karotten

2 Fladenbrote oder 3-4 Scheiben Weißbrot

3 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

2 TL Honig

Salz & Pfeffer

optional: Sumach

für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Das Fladenbrot oder Weißbrot in mundgerechte Stücke reißen, mit 1 EL Olivenöl vermengen und in einer Pfanne oder im Backofen goldbraun und knusprig rösten.

Die Gurke, Tomaten und Karotten in mundgerechte Stücke schneiden. Den Salat grob zupfen und die Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Gemüse mit dem Dressing vermengen. Erst kurz vor dem Servieren die knusprigen Brotstücke unterheben, damit sie außen knackig bleiben und innen etwas vom Dressing aufnehmen.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at