

# Hier und heute



## **Orientalischer Brotsalat (Fattoush) mit buntem Gemüse**

Sterneköchin Julia Komp serviert einen leichten orientalischen Brotsalat, genannt Fattoush, mit viel frischem Gemüse. Ideal für heiße Tage.

### **Das Rezept**

von Julia Komp für vier Portionen

### **Die Zutaten**

- 2 Salatherzen
- optional: frischer Portulak
- 2-3 Zweige Bohnenkraut
- 3 Tomaten
- ½ Salatgurke
- 6 Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 4-5 Stiele glatte Petersilie
- dünnes libanesisches Fladenbrot (in Stücke geschnitten)
- Granatapfelkerne (zum Garnieren)

### **Zutaten für das Dressing**

- 5 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- nach Gusto ein Spritzer Apfelessig
- 2 EL Granatapfelmelasse
- 1 Prise geriebener Knoblauch
- 1 TL Sumach
- 1 TL getrocknete Minze (oder frische gehackte Minze)
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Fladenbrot in Stücke schneiden und kurz in Öl frittieren oder mit etwas Olivenöl im Ofen bei 160 °C knusprig backen.

Salat und Zwiebel in Streifen schneiden. Tomaten, Gurke, Radieschen und Paprika in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Dann die Zutaten für das Dressing gut verrühren.

Kurz vor dem Servieren Salat mit dem Dressing vermengen.

Mit Granatapfelkernen und Fladenbrot garniert servieren.