



Mediterraner Brotsalat Fattoush

- **Küche:** Libanesisch, Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit vielen Aromen, der Klassiker der mediterranen Küche

Zutaten

- Für den Salat:
- 4 Tortillabrotfladen
- 400 g rote Paprika aus dem Glas in 1 cm breiten Streifen
- 2 Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 10 Radieschen in dünnen Scheiben
- 200 g Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt
- 2 Römersalatherzen, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 75 g Rucola, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 150 g Feta Käse, zerkrümelt
- Für den Dressing:
- 1 gehäufte Tl Paprikapulver
- Abrieb 1 Limette
- 3 El Limettensaft
- 2 El Wasser
- 1 Tl Schwarzkümmel
- 1 Tl gemahlene Cumin / Kreuzkümmel
- Grobkörniges Meersalz
- 1 Tl Zucker
- 2 Stiele glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- 7 Stiele Koriandergrün, gezupft, gehackt
- 3 Stiele Minze, gezupft, gehackt
- 8 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Tortillabrotfladen mit Olivenöl einstreichen und im heißen Backofen ca. 10 min. knusprig rösten.

Etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen oder schneiden.

Schritt2

Alle Dressingzutaten mit einander verrühren und mit dem Olivenöl aufmixen.

Schritt3

Die Radieschen, die Frühlingslauchringe und die Tomaten mit etwas von dem Dressing marinieren, durchziehen lassen.

Schritt4

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Kurz vor dem Servieren die Römervalat Blätter mit dem Dressing marinieren und dekorativ auf Salattellern anrichten.

Schritt7

Das knusprige Tortillabrot mit dem Salat mischen und darüber anrichten, obenauf die marinierten Rucola Blätter setzen, sofort servieren.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-brotsalat-fattoush/>