

Rezept

# Fattoush

Ein Rezept von Fattoush, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>4</b> Tomaten	<b>2</b> grüne Paprikaschoten
<b>1</b> Salatgurke	<b>5</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	je 5 Zweige Minze, Petersilie und Koriandergrün
<b>1</b> türkisches Fladenbrot	<b>8 EL</b> Olivenöl
Saft von 1 Zitrone	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> schwarze Oliven

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten und Paprika waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden, dabei die Stielansätze der Tomaten entfernen. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, die Hälfte beiseite legen. Die Kräuter waschen, trocknen, abzupfen und hacken. Alles in einer Schüssel mischen.
2. Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. 5 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den übrigen Knoblauch hineingeben. Darin das Brot bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Restliches Öl und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gemüse und den Oliven mischen. Das Brot unterheben. Vor dem Servieren 10 Min. durchziehen lassen.