

Rezept

Orientalischer Brotsalat

Ein Rezept von Orientalischer Brotsalat, am 30.09.2023

Zutaten

| | |
|-------------------------------|---|
| 4 Radieschen | 4 Tomaten |
| 1 kleine Salatgurke | 1 rote Zwiebel |
| 1 Romana-Salatherz | 1 Bund Petersilie |
| 2 Stiele Minze | 3-4 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 2 TL Agavendicksaft | 6 EL Olivenöl |
| 1 Knoblauchzehe | 1/2 TL Sumach (nach Belieben; aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft) |
| Salz | Pfeffer |
| 1 hauchdünnes Pitabrot | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Radieschen, Tomaten und Gurke waschen. Radieschen putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter in Streifen schneiden.
3. Für das Dressing 3 EL Zitronensaft, Agavendicksaft und 4 EL Olivenöl verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Nach Belieben den Sumach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing mischen, eventuell mit Zitronensaft abschmecken, und auf Teller verteilen.
4. Das Brot zerbröckeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin knusprig braun braten. Über den Salat streuen und servieren.