

Mit besten Grüßen aus dem Orient:  
**Tomaten-Gurken-Fattoush**

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: ca. 20 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

### Zubereitung

- Für das Dressing Knoblauchzehe schälen und in eine kleine Schüssel pressen. 1 TL Sumak, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Granatapfelsirup dazugeben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Arabisches Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotstücke darin von beiden Seiten ausbacken. Zum Schluss mit dem restlichen Sumak und etwas Salz würzen und zur Seite stellen.
- Gurke und Tomaten waschen, vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Alles in einer Salatschüssel mit dem Dressing vermengen. Granatapfel entkernen, zusammen mit dem frittierten Brot auf den Salat streuen und sofort genießen.

### Zutaten für 1 Person:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Sumak
- 5–6 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Granatapfelsirup
- Meersalz und Pfeffer
- 3 Fladen arabisches Brot
- 1 Schlangengurke
- 11 Cherry-Tomaten
- 8 Oliven (mit Mandel gefüllt)
- ½ Bund Petersilie
- 1 Handvoll Minzblättchen
- ½ Granatapfel