

NA´AMAS FATTOUSH



ZUTATEN

für 6 Personen

- 400 ml Buttermilch
- 250 g altbackenes Fladenbrot (in mundgerechte Stücke gezipft)
- 380 g Tomaten (in 1,5 cm große Würfel geschnitten)
- 100 g Radieschen (in dünne Scheiben geschnitten)
- 250 g Minigurken (geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten)
- 2 Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
- 15 g frische Minze (gehackt)
- 25 g Petersilie (grob gehackt)
- 1 EL Minze (getrocknet)
- 2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 3 EL Zitronensaft
- 60 ml Olivenöl, plus etwas mehr zum Beträufeln
- 2 EL Apfel- oder Weißweinessig
- ½ TL schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)
- 1 ½ TL Salz
- 1 EL Sumach (gemahlen, zum Bestreuen)

ZUBEREITUNG

- 1 Das Brot in einer großen Schüssel mit der Buttermilch und den restlichen Zutaten (bis auf den Sumach) gut vermengen und 10 Minuten durchziehen lassen.
- 2 Den Salat mit etwas Olivenöl beträufeln und großzügig mit Sumach bestreuen.