

ZUKUNFTS-REZEPT

FATTOUSH MIT LINSEN 6 PORTIONEN

Zutaten

- 180 g Linsen
- 1 Salatgurke
- 10 Kirschtomaten
- 8 Radieschen
- 1 Mini-Romanasalat
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL getrocknete Tomaten fein gehackt, optional
- Salz nach Belieben
- 1 kleine Zitrone davon der Saft
- 6 EL Olivenöl gegebenenfalls etwas mehr
- 1 EL Minzblätter fein gehackt
- 1 Yufka-Fladenbrot
- 2 TL Sumach zum Bestreuen, optional



Zubereitung

1. Die Linsen in ausreichend Wasser bissfest kochen und zur Seite stellen.
2. Das Gemüse klein schneiden und in eine Schüssel geben. Salz, Zitronensaft, etwa zwei Drittel Olivenöl und Minzblätter hinzugeben und alles gut vermengen.
3. Das Yufka-Fladenbrot in kleine Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl für 1–2 Minuten knusprig braten.
4. Nun die Linsen und das angebratene Yufka-Fladenbrot in die Schüssel mit dem Gemüse geben und vorsichtig vermengen.
5. Zum Schluss optional mit Sumach bestreuen und servieren!