



## Zutaten

- 250 g Fladenbrot in grobe Würfel geschnitten
- 2 Romanasalatherzen grob geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 1 Gurke geschält und gewürfelt
- 3 Tomaten gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie und Minze, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Sumak (Essigbaumrotgewürz)
- Paprika-Walnuss-Paste: 5 rote Paprika
- 4 rote Paprikaschoten
- 3 EL kräftiges Olivenöl
- 1 gestrichener TL geräuchertes Paprikapulver
- Pilaw: 700 g Reis
- 100 g Langkornreis oder

### Vorspeise

## Fattoush

Entdecken Sie unser köstliches Fattoush-Rezept! Frischer Salat mit Fladenbrot. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Saft von einer Zitrone, Olivenöl, Salz, Pfeffer
2. Das Fladenbrot im Backofen bei 180 °C ca. 5 Minuten knusprig backen. Salat, Frühlingszwiebeln, Gurke, Tomaten, Kräuter und den Knoblauch gut vermengen. Den Salat mit Olivenöl, Zitronensaft, Sumak, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß die knusprigen Brotwürfel hinzugeben.
3. zum Abschmecken
4. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikastücke, mit der Hautseite nach oben, auf ein Backblech legen und im Ofen 250 °C rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet.
5. Die Paprika abkühlen lassen, dann die Haut mit einem Messer abziehen. Die Walnüsse im Ofen bei 180 °C ca. 5-8 Minuten rösten. Schalottenwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend die Walnüsse, die Zwiebeln und das grob zerkleinerte Brötchen und die gehäutete Paprika in einer Küchenmaschine fein pürieren. Harissa Paste und das Olivenöl unterrühren und mit dem Sirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.
6. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin alle Nüsse unter

Basmatireis

- 200-250 ml kräftige Hühnerbrühe
- 3 Schalotten fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 4 Blätter frischer Lorbeer
- 1 kleines Bund Blattpetersilie
- je 20 g geröstete Pinienkerne und Cashewkerne
- 20 g Berberitzen
- Olivenöl, Salz, Cayenne Pfeffer

gleichmäßigem Rühren goldbraun rösten. Die Nüsse abschütten, das aufgefangene Öl wie folgt verwenden: Die Schalottenwürfel, den Knoblauch sowie den Reis ohne Farbe darin angehen lassen. Dann Lorbeer und Zimt hinzugeben, die Brühe angießen. Mit Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen lassen, den Topf mit einem Deckel verschließen und bei sanfter Temperatur 5 Minuten garen. Dann den Deckel kurz öffnen, Berberitzen hinzugeben. Nicht rühren und sofort den Deckel wieder auf den Topf geben. Weitere 6-7 Minuten köcheln lassen. Bei Seite legen und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen. Die grob gehackte Petersilie und die gerösteten Nüsse hinzugeben, vorsichtig mit einer Gabel auflockern.