

# FATTOUSH MIT JOGHURT

## Zutaten - 4 Personen

- Libanesisches Fladenbrot, in mundgerechte Stücke zerzupft.
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL [Sumach](#)
- [Salz](#) und [Pfeffer](#)
- 100g Naturjoghurt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL [getrocknete Minze](#)
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 1/2 Gurke
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 5 Radieschen, in Scheiben geschnitten
- 50 g Rucola
- 1 Romanasalat, in Streifen geschnitten
- 2 EL gehackte [Petersilie](#)

Den Ofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen und das Brot auf einem Backblech verteilen. Das Öl und den Sumach in einer Schüssel vermengen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Brot träufeln. Die Brotstücke 15-20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. In der Zwischenzeit den Joghurt in einer Salatschüssel mit dem Knoblauch und der Minze verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Vor dem Servieren die restlichen Zutaten unterheben. Den Salat mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.



LaCucina