



BUNTER SALAT MIT SUMACH UND KRÄUTERN



Für 6 Personen

ZUTATEN

1 grüner Salat nach Wahl
und Saison
1 Bund glatte Petersilie
etwas frischer Thymian
(Menge nach Belieben)
8 Stiele frische Pfefferminze
1 Bund Portulak oder Ruccola
½ Salatgurke
4 reife Tomaten
je 1 kleine rote und grüne
Paprikaschote
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft und etwas
Schalenabrieb
2 EL Sumach (orientalischer
LM-Laden)
Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Kräutersalz
Fladenbrot

ZUBEREITUNG

Salat waschen und in Streifen schneiden. Petersilie, Thymian und Pfefferminze klein schneiden. Zusammen mit dem gewaschenen Portulak in eine große Salatschüssel geben. Gurke in Halbkreise, Tomaten und Paprikaschoten in Würfel schneiden.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein hacken. Salat mit Zitronensaft, -abrieb, reichlich Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Mit Sumach bestreuen und mit geröstetem Fladenbrot servieren.