

Persischer Gemüse-Salat

Zutaten

2	Mini-Gurken, fein geschnitten
2	Tomaten, fein gewürfelt
1	rote Zwiebel, fein gewürfelt
0,5	Granatapfel (Kerne)
0,5 Bund	frische Petersilie, fein gehackt
1	arabisches Fladenbrot, kleine Stücke

Für das Dressing

2 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Granatapfelsirup
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Gemüse so fein wie möglich schneiden.
2. Brot rösten oder frittieren: Entweder im Ofen rösten oder in Öl frittieren. Beides verleiht dem Salat eine knusprige Textur.
3. Die Zutaten für das Dressing vermengen. Dressing erst kurz vor dem Servieren mit dem geschnittenen Gemüse vermengen. Dadurch bleibt der Salat frisch und knackig.
4. Das Brot kommt erst ganz zum Schluss auf den Salat. So behält es seine Knusprigkeit und wird nicht zu weich.