



## Fattoush mit Ofengemüse

Meine „Fattoush“ besticht durch die Möglichkeiten der Variation in einer Salatschüssel. Geschmorte und frische Zutaten ergänzen sich auf das Charmanteste. Cremige Zutaten, sättigende Bestandteile, wie Bohnen oder Röstbrot liefern ein Potpourri der Gaumenfreuden. Frische durch Zitrone oder vielfältige Kräuter runden die Komposition ab.

**R**östgemüse-Mischung in etwas Olivenöl wenden und nach Geschmack eher weicher oder eher al dente braten, schmoren oder gar an der Seite nebenher auf dem Grill garen. Abkühlen lassen. Radieschen feinst hobeln, bis zur Verwendung in eiskaltes Wasser legen. Das macht sie starr und transparent. Gurken längs halbieren, das Innere herauschaben, in feine Scheiben schneiden. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren. Frühlingslauch schräg in feine Streifen schneiden, ebenfalls bis zur Verwendung kühl aufbewahren. Kräuter von den Stielen zupfen. Je nach Geschmack die Blättchen im Ganzen zum Salat hinzufügen. Kräutert Blüten abzupfen.

Das Brot entweder im Ganzen in reichlich Olivenöl frittieren, abtropfen lassen und zerzupfen. Gegebenenfalls auch zunächst in Stücke zupfen oder schneiden, und dann frittieren. Das ist Geschmackssache. Wer möchte, reibt das frisch frittierte Brot mit frischem Knoblauch ein. Vor dem Frittieren würde ich es nicht einreiben, denn Knoblauch wird unter Hitze-Einwirkung schnell bitter.



Das Joghurtdressing mit den beschriebenen Zutaten anrühren. Gegebenenfalls auch hier etwas Knoblauch hinzufügen. Abschweifend in entfernte andere Gefilde, noch etwas frisch geriebenen Ingwer nehmen. Ras el Hanout kann ebenfalls äußerst bereichernd sein.

Alles dekorativ mit den Kräutern anrichten. Kühl servieren. Stilsicher einen Joghurt drink dazu servieren.

Tipp: Kommt das erfrischende Getränk aus der Türkei, heißt es „Ayran“, kommt aus Indien, heißt es „Lassi“. In Persien nennt man es „Dugh“ und außer Minze fügt man Rosenblüten hinzu. Auch an dieser Stelle soll man nach Gusto obwalten! Das Mixen mit Eiswürfeln soll der persönliche Geschmack entscheiden, bekömmlicher ist der Drink meines Erachtens zimmerwarm.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
4 Hand voll (je nach Bedarf)	geröstetes Gemüse (z. B. Paprika-Streifen, Blumenkohlröschen, Artischockenachtel, abgezogene Tomatenachtel, Zwiebelachtel, etwas Öl)
6 bis 8	Radieschen
1 fingerlanges Stück	Bio-Salatgurke
2 Stück	Frühlingslauch (in feinen schrägen Streifen)
1 Hand voll	frische Kräuter (gezupft)
Einige	Kräuterblüten (zur Dekoration)
2 bis 3 Hand voll	frittiertes Fladenbrot (oder Variation s. o.)
8 bis 10 EL	Joghurtdressing (mit Knoblauch, Zitrone, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern)
	<b>Gerne hinzufügen</b>
	gerösteten Sesam, geröstete Samen aller Art, Mandelblättchen, Schwarzkümmel, (was man liebt!)