
Typ: Salat **Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit Magazin

Bemerkungen: Dieser kleine Salat hier ist natürlich irre gesund, mit den ganzen Gurken und Tomaten, aber wegen der knusprigen Brotstückchen erinnert er mich an früher.

Zutaten: Zutaten für 4 Personen:
2 Pitabrote,
Olivenöl (insgesamt ungefähr 5 EL),
Salz,
1 TL Kuminsamen,
Saft von 1/2 Zitrone,
1/2 TL Essig,
1 Knoblauchzehe,
500 g Tomaten,
1 Salatgurke,
2 Frühlingszwiebeln,
20 g frische Minze,
20 g frische Petersilie,
100 g Radieschen

Rezept: Den Ofen auf 200 Grad heizen. Die Pitabrote in mundgerechte Stücke reißen, auf ein Backblech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, etwas salzen und die Kuminsamen darüber streuen. Das Brot etwa 10 Minuten lang im Ofen backen.

Als Nächstes das Dressing zubereiten. Man nimmt dafür am besten ein Einmachglas oder einen anderen Behälter mit Deckel. Darin Zitronensaft, 3 EL Olivenöl und Essig vermengen, etwas Salz und die Knoblauchzehe dazugeben, die man geschält und mit der Gabel angedrückt hat. Mit geschlossenem Deckel gut schütteln.

Die Tomaten in Würfel schneiden, eventuell die Kerne entfernen, wenn man eine größere Tomatensorte verwendet. Die Gurke in Würfel, Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Blätter der Kräuter fein hacken. Alles in eine große Salatschüssel geben.

Das Dressing darübergießen, den Salat anmachen. Die Radieschen zum Schluss vierteln und zusammen mit dem knusprig gebackenen Brot über den Salat geben.