





### Schritt 1

Das Fladenbrot klein schneiden. 3 Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben und das Fladenbrot knusprig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Sumach würzen.

### Schritt 2

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Paprika, Portulak und Minze klein schneiden, in eine Schüssel geben und vermengen. Falls du eine Zutat nicht magst oder nicht bekommst – lass sie einfach weg.

### Schritt 3

3 Esslöffel Zitronensaft mit 3 Esslöffel Olivenöl und dem Granatapfelsirup in einer Tasse zu einer Salatsoße verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Sumach abschmecken.

### Schritt 4

Die Salatsoße über den Salat gießen und alles gut mischen. Das geröstete Fladenbrot über den Salat geben. Fertig.

### Kennst du das?



#### PORTULAK

*ist ein Gemüse, das schon vor vielen 100 Jahren als Gemüse- und Heilpflanze angebaut wird. Es ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Frisch geerntet schmeckt er leicht sauer und erfrischend. Aus den Blättern kann man Salate zubereiten.*



#### SUMACH

*stammt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wird aus den roten Steinfrüchten des Essigbaums gewonnen. Die reifen Früchte werden getrocknet und zu Pulver zerrieben. Sumach hat einen feinen säuerlich-fruchtigen Geschmack.*

