



## Arabischer Brotsalat

mit Za'atar-Hähnchenbrust



30-40min



2 Personen

Die Frische der Minze und der Zitrone sind nicht nur lecker und gesund, sondern steigern, laut unserem Gastkoch Mzkin auch dein Energielevel. Eine wichtige Zutat dieses Brotsalates ist das Gewürz za'atar, das in vielen Regionen des mittleren Ostens verwendet wird. Dabei mischt jede Region ihre eigene Version, die jedoch zumindest Thymian, Sesam und Sumach enthält.

## Was du von uns bekommst

- Romanasalat
- Pita-Brot
- Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- frische Minze
- Tomate
- Mini-Gurke
- Za'ater 11
- unbehandelte Zitrone
- rote Zwiebel
- Sumach

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 26.0g, Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 52.6g



### 1. Gemüse vorbereiten

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Strunk vom **Salat** entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. **Gurke** und **Tomaten** ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Minze** ohne harte Stiele grob hacken.



### 2. Brot schneiden

**Brot** aus der Packung nehmen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



### 3. Brot backen

Brotstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz, Pfeffer und 2EL Öl besprengen, gut vermengen und auf dem Blech verteilen. Im Ofen ca. 5Min. goldbraun und knusprig backen.



### 4. Fleisch vorbereiten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Za'tar** bestreuen. Das Za'tar gut an das Fleisch drücken.



### 5. Fleisch anbraten

Mittlere Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Das Fleisch ca. 2-3Min. pro Seite goldbraun anbraten. Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Nun das Fleisch auf dem Brotblech ca. 10-15Min. im Ofen zu Ende garen, herausnehmen und in Tranchen schneiden.



### 6. Fertigstellen

Inzwischen die **Zitrone** auspressen. In einer großen Schüssel 2EL Zitronensaft, Hälfte des **Sumach**, Salz/Pfeffer und 4EL Öl zu einem Dressing mixen. Zutaten aus Schritt 1 mit dem Dressing vermengen, evtl. erneut nachschmecken. Das geröstete Brot unter den Salat mischen. Salat anrichten, restlichen Sumach darüber streuen und mit Fleisch servieren.