



Libanesischer Hummusteller mit Feta

und Gurken-Bohnen-Salat mit Tomate



ca. 25min



2 Personen

Heute gibt's was richtig Feines, Farbenfrohes und einfach rundherum Fabelhaftes: Star des Abends ist ein sättigender Salat aus Kidneybohnen, Gurken, Tomaten und frischen Kräutern mit einem Spritzer Zitrone. Aber auch der herrlich salzig-frische Feta kann sich sehen lassen, er wird zusammen mit dem Pitabrot im Ofen schön goldbraun und knusprig gebacken. Dazu noch einen Klecks Sumach-Hummus – und schon haben wir den Salat!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Vollkornpitabrot¹
- 1 Packung Fetakäse⁷
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 2 Tomaten
- 10g Minze & Dill
- 1 Becher Hummus¹¹
- 1 Päckchen Sumach

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Kochtipp

Wer keine rohen Zwiebeln mag, kann die Zwiebelwürfel einige Minuten in heißem Wasser einweichen und dann abgießen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 33.2g



1. Pitabrot schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pitabrote** aufeinanderstapeln und in 6 Dreiecke schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



2. Pitabrot backen

Das **Pitabrot** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den **Feta** auf dem **Pitabrot** verteilen und 10-12Min. im Ofen backen, bis die Ränder des **Pitabrot** goldbraun und knusprig sind.



4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und mit dem **Dill** samt **Stängeln** fein schneiden.



5. Salat zubereiten

2EL **Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, 1EL Wasser sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verrühren. Die **Kidneybohnen**, die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und die **Kräuter** mit dem **Dressing** vermengen und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Kidneybohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Hummus** mit **1/2TL Zitronenschale**, **1TL Sumach** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Salat** sowie dem **Pitabrot** anrichten. Das **Hummus** mit je 2TL Olivenöl beträufeln und mit **Sumach** und **Zitronenschale** garniert servieren.