

Sommerlicher Wurstsalat mit Melone, Minzdressing und Naanbrot

31.März 2022

2-4 Portionen (Hauptspeise oder Snack) | 6 Stücke Brot

Dauer 15 Minuten für den Salat | 30 Minuten für das Brot (ohne
Gehzeit)

Zutaten

Für das Naanbrot:

100 ml Milch

300 g Mehl

1 Pkg. Trockengeram

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

85 g Joghurt

1 Ei (Größe L)

Mehl für die Arbeitsfläche

Etwas Olivenöl zum Braten

Für den Wurstsalat:

1 Kopf Radicchio

1 kleiner Kopf grüner Salat

2 Pkg. Berger Tierwohl Extrawurst

½ Wassermelone und 1 Honigmelone

Alternativ: 1 kleine Wassermelone

1 gelbe Paprika

Etwas Petersilie

Für das Minzdressing:

20 g frische Minze

Etwas Zitronenzeste

Saft einer Zitrone

2 EL Honig

50 ml Olivenöl

Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Milch lauwarm erwärmen. Das Mehl mit dem Trockengerst vermengen und gemeinsam mit Milch, Salz, Olivenöl, Joghurt und einem Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend zugedeckt im Ofen bei 40 °C für rund eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Wurstsalat zubereiten. Dafür beide Köpfe Salat kleinzupfen und waschen, die Extrawurst in Streifen schneiden. Die Melonen klein würfeln und die Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Minz dressing, die Minze waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Wurstsalat geben und gut miteinander vermengen.

Den aufgegangenen Teig aus der Teigschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in sechs Teile teilen und zu Fladen ausrollen. In einer Pfanne mit wenig Fett bei mittlerer Hitze mit Deckel, beidseitig anbraten, bis der Teig Bläschen wirft.

Das warme Brot mit dem erfrischenden Sommer-Wurstsalat servieren.