



Spinatsalat mit Datteln & Mandeln

1 EL Weißweinessig
 ½ mittelgroße rote
 Zwiebel, in feine Ringe
 geschnitten
 100 g Medjoul-Datteln,
 entsteint und der Länge
 nach geviertelt
 30 g Butter
 2 EL Olivenöl
 2 kleine Pitabrote (etwa
 100 g), in 4 cm große
 Stücke gerissen
 75 g Mandeln, grob gehackt
 2 TL gemahlener Sumach
 ½ TL Chiliflocken
 150 g junger Spinat,
 gewaschen
 2 EL Zitronensaft
 Salz

Pitabrot schmeckt am besten frisch aus dem Ofen, deshalb ist es in Jerusalem immer rasch ausverkauft. Altbacken eignet es sich hervorragend für Croûtons, die wir gerne über Suppen, Salate und andere Mezze streuen. Luftdicht verschlossen halten sich die Croûtons bis zu einer Woche. Dieser frische, pikante Salat ist eine Vorspeise, die so richtig Appetit macht.

Essig, Zwiebel, Datteln und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit den Händen vermengen. Die Mischung 20 Minuten ziehen lassen und danach in ein Sieb abgießen. Die Flüssigkeit wegschütten.

Inzwischen die Butter mit der Hälfte des Öls in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Pitabrot und Mandeln hineingeben und unter stetigem Wenden 4–6 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis das Brot goldbraun und knusprig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, Sumach, Chiliflocken und ¼ Teelöffel Salz untermischen und beiseitestellen.

Die Spinatblätter unmittelbar vor dem Servieren in eine große Schüssel füllen, die Pita-Mandel-Mischung, Datteln, Zwiebel, das restliche Öl, Zitronensaft sowie 1 Prise Salz hinzufügen und die Zutaten durchmischen. Noch einmal abschmecken und sofort servieren.

