

Rüebli Salat arabisch angehaucht von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

150 g Sauermilch	Für die Sauce M-Dessert Sauermilch in eine Schüssel geben
* 2 g Kreuzkümmel	und etwas Sternanis darüber streuen
* 2.5 g Salz	Darüber streuen
5 cl Olivenöl	Dazu geben
0.5 Stück Zitronen	Schale dazu reiben und Saft auspressen. Alles gut mischen
1.0 kg Rüebli	Raffeln oder fein schneiden und in die Sauce geben.
50 g Datteln	Klein schneiden und dazu geben.
10 g Pinienkerne	Darüber streuen. Alles gut mischen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g