

Rüebli Salat arabisch angehaucht von Silvio Blaser

Mengen für 35 Personen

525 g Sauermilch	Für die Sauce M-Dessert Sauermilch in eine Schüssel geben
1.75 TL Kreuzkümmel	und etwas Sternanis darüber streuen
1.75 TL Salz	Darüber streuen
1.75 dl Olivenöl	Dazu geben
1.75 Stück Zitronen	Schale dazu reiben und Saft auspressen. Alles gut mischen
3.5 kg Rüebli	Raffeln oder fein schneiden und in die Sauce geben.
175 g Datteln	Klein schneiden und dazu geben.
35 g Pinienkerne	Darüber streuen. Alles gut mischen.