



Rezept

Orientalischer Rüebli Salat

Rüebli mit orientalischer Note.

20 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 1 kg **Bundrüebli, etwas vom Kraut beiseite gestellt** Saison
- 1 TL **Fenchelsamen**
- 1 TL **Kreuzkümmelsamen**
- 1 TL **Sesam**
- 80 g **Datteln, entsteint, in Streifen**
- 1 **Orange, in Würfeln**
- 1 EL **Petersilie, fein gehackt**
- 4 EL **Olivenöl**
- 1 **Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst**
- Salz, Pfeffer**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Rüebli in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten weichkochen, herausnehmen, ausdampfen lassen. Fenchelsamen, Kreuzkümmel und Sesam ohne Fettstoff in einer Pfanne anrösten. Zusammen mit Datteln, Orange, Petersilie, Öl, Zitronenschale und -saft in eine Schüssel geben. Rüebli, dazugeben, mischen, würzen. Beiseite gestelltes Rüblikraut grob schneiden, Rübli Salat damit garnieren.