

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Als Erstes das Dressing zubereiten. Dafür Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Limetten abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Alle Dressing-Zutaten in eine große Schüssel geben, alles mit einem Schneebesen vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Sollte die Konsistenz zu fest sein, etwas Wasser untermengen.

Kiwis mit der Schale in 2 cm große Würfel schneiden. Dabei den Stielansatz entfernen. Enden der Salatgurke abschneiden, längs halbieren und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden. Paprika vierteln und den Stiel sowie Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Dillspitzen und Minzblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Feta in etwa 2 cm große Würfeln brechen.

Salatzutaten in die Schüssel geben. Granatapfel halbieren, mit der Schnittfläche über die Schüssel halten und mit einem Esslöffel darauf klopfen, um die Kerne zu lösen. Alles erst kurz vor dem Servieren durchmengen.

ZUTATEN

Für den Salat:

- 3 Bio-Kiwis
- 1 Salatgurke
- 2 grüne Paprika
- 150 g Rucola
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Minze
- 300 g Feta
- 1 Granatapfel

Für das Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 2 Bio-Limetten
- 4 EL Tahini
- 2 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Za'atar (orientalisches Gewürz)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL schwarze Sesamseed



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, große Schüssel, Schneebesen, Feinreibe, Zitruspresse