

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Knackiger Salat mit Arabischem Einschlag

Zutaten

300 g
Karotten
150 g
Radieschen
2 Stk
Äpfel
1 Handvoll
Rosinen
1 Handvoll
Petersilie, glatt
1 Handvoll
Minze
4 EL
Sherry- oder Rotweinessig
8 EL
Olivenöl
1 TL
Tahin

Meersalz

Pfeffer
2 EL
Sesam, geröstet

Zubereitung

Karotten, Radieschen und Äpfel in schmale Scheiben schneiden oder über eine Reibe ziehen. Rosinen, gehackte Petersilie und gehackte Minze untermischen, Tahin und gerösteten Sesam dazugeben. Aus Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer das Dressing anrühren, darübergerben und vermengen.

Zusatzinfo:

Zum Salat kann frisches Weissbrot serviert werden.

Rezeptgruppe: Salat.

Dieses Rezept von *Jamie Oliver* wurde eingetragen von: vegan.at / 2010-08-10 12:07:30

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1845

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1845&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>