

Frisée mit Za'atar-Limetten-Vinaigrette

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

100 g geschälte Pistazien
1 Esslöffel Olivenöl
1 Kopf Frisée
400 g Möhren
1/2 Bund Petersilien
150 g grüne, kernlose Trauben
1 Teelöffel Za'atar-Gewürz
Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette

1 1/2 Teelöffel Agavendicksaft
1 Teelöffel Za'atar-Gewürz
60 ml Olivenöl
1 Esslöffel Limettenabrieb
60 ml Zitronensaft
1 Schalotte
Salz

Krause, fedrige Blätter sind sein Markenzeichen - der feine Frisée macht auf deinem Teller nicht nur einiges her, sondern wird dank des Dressings zum besonderen Salatgenuss. Sein Geheimnis ist die würzige Za'atar-Mischung, die sich mit Olivenöl, Zitronensaft und

Agavendicksaft um die feinen Blätter legt.

- 1 -

Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen mit Limettenabrieb, Zitronensaft und Salz vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. Agavendicksaft und Za'atar-Gewürz hinzufügen und Olivenöl langsam unterrühren.

- 2 -

Für den Salat Pistazien hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pistazien mit Za'atar-Gewürz ca. 3 Minuten rösten. Mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Frisée waschen und in Stücke zupfen. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Trauben halbieren. Petersilie fein hacken. Alles mit Vinaigrette in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien darüber verteilen und servieren.