

## Orientalischer Rüebli Salat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

- 1½ Esslöffel Zitronensaft
- 1 unbehandelte Orange,  
wenig abgeriebene Schale  
und ganzer Saft
- 4 Esslöffel Korinthen oder Sultaninen
- 1 Zimtstange
- 400 g Rüebli, in feinen Streifen
- 3 Tropfen Orangenblütenwasser  
(siehe Hinweise)

- 
- 2 Esslöffel Arganöl (siehe Hinweise)
  - 1 Messerspitze Muskat
  - 1 Messerspitze Zimt
  - Salz, nach Bedarf
  - 30 g Mandelstifte, geröstet

1. Zitronensaft mit allen Zutaten bis und mit Zimtstange aufkochen, heiss über die Rüeblistreifen giessen. Orangenblütenaroma begeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen, Zimtstange entfernen.
2. Öl über den Salat geben, würzen, anrichten, Mandelstifte darüberstreuen.

### Hinweise:

- Orangenblütenwasser ist ein klares, duftendes Destillat aus noch geschlossenen Knospen des Orangenbaums. Orangenblütenwasser ist in Drogerien erhältlich.
- Arganöl ist eine Spezialität aus Marokko, es wird aus dem Arganbaum gewonnen. Arganöl ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Statt Arganöl Maiskeimöl verwenden.

