

Arabischer Pastinaken-Dattel Salat 4 Personen



700g Pastinaken

putzen, schälen und grob reiben.

100g Datteln, entkernt

in kleine Stücke schneiden und zu den Pastinaken geben.

2 El. Zitronensaft,
1 El. Rohrzucker
125 ml Joghurt

und
vermengen und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
Sollte das Dressing noch zu fest sein, noch etwas Zitronensaft dazu
geben. Das Dressing unter Pastinaken und Datteln heben und gut
gekühlt servieren.