

RANDEN-GURKEN-SALAT MIT DUKKAH-DRESSING

Zutaten

- 500g gekochte Randen
- 1 Salatgurke
- 4 EL [Dill](#)
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Dattelsirup oder Honig
- Salz,
- Schwarzer Pfeffer
- 2 TL [Dukkah](#) (1)
- 5 EL Olivenöl
- 2–4 TL [Dukkah](#) zum Bestreuen (2)

Die Randen schälen, vierteln und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, der Länge nach vierteln und quer ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Dill fein hacken. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden. Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Sirup oder Honig, Salz, Pfeffer sowie der ersten Portion Dukkah (1) verrühren. Das Öl nach und nach zu einem cremigen Dressing unterschlagen. Die Randen mit der Gurke, dem Dill, den Zwiebelringen und dem Dressing sorgfältig mischen und wenn nötig nachwürzen. Auf Tellern anrichten und vor dem Servieren jeweils mit ½–1 Teelöffel Dukkah (2) bestreuen.

LaCucina

