

Endiviensalat mit Granatapfelkernen und Sesam-Dip

ZUTATEN für 4 Personen

- ½ Briefchen Safranfäden
- 50 g weißes Tahin
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer
- 800 g Süßkartoffeln
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Grenadine oder Granatapfelsirup
- 4 Lauchzwiebeln
- Ca. 10 Zweige Pfefferminze
- ½ Endiviensalat
- 1 Granatapfel
- 150 g Feta

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer auf einem Backblech mischen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten braten, dabei einmal wenden.
2. Safran im Mörser fein zerreiben und mit 4 EL heißem Wasser verrühren. Tahin mit 2 EL Zitronensaft verrühren, Safran untermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einem Dip verrühren.
3. Restlicher Zitronensaft, Grenadine, Salz und Pfeffer verrühren, dann restliches Öl untermischen. Frühlingszwiebeln putzen, in schräge und schmale Ringe schneiden. Minzblättchen abzupfen. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und zerzupfen. Sauce, Salat, Frühlingszwiebeln und Minze mischen. Granatapfel aufbrechen, Kerne auslösen und untermischen.
4. Salat mit Süßkartoffeln anrichten, Feta darüber krümeln und den Dip dazu servieren. Dazu passt Fladenbrot.