

Obwohl der Kreuzkümmel eine optionale Komponente ist, und nicht zu jedem Salat passt, ist es gerade der Kreuzkümmel, der dieses Dressing zu etwas typisch Ägyptischem macht.

## **Rezept Khalta li l salata - ägyptisches Salatdressing**

---

### **Zutaten**

- 1 Teelöffel Öl
- 1 Teelöffel Essig
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 Knoblauchzehen (optional)
- 1 Prise Kreuzkümmel, bzw. Cumin (optional)
- 1 Prise Cayennepfeffer (optional)

### **Zubereitung**

Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und sofort über den Salat geben.

TIP: Wer das Dressing milder möchte, kann die doppelte Menge Zitronensaft nehmen und dafür den Essig weglassen.