

# Saleté

## Rüebli mit Datteln

---

für 4 Personen

1 EL Datteln, in lauwarmem Wasser eingeweicht  
800 g Rüebli, in feine Scheiben geschnitten  
20 g Butter  
1½ EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 TL Chiliflocken  
¼ TL Zimtpulver  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Die Datteln in lauwarmes Wasser einlegen. Die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Rüebli und die abgetropften Datteln darin bei mittlerer Hitze sautieren. Knoblauch, Chili und Zimt hinzufügen. Zugedeckt und bei kleiner Hitze 15 Minuten garen lassen. Ab und zu kontrollieren und wenn nötig etwas Wasser zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.