

Green Goddess Salad

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Spitzkohl	1 St.
Salatgurken	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Avocado	1 St.
Babyspinat	50 g
Basilikum, frisch	25 g
Zitronen	1 St.
Mandeln, ganz	2 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Agavendicksaft	1 TL
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und klein würfeln. Gurke waschen, Enden entfernen und klein Würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
2. Für das Dressing Knoblauch schälen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch von der Schale lösen. Babyspinat und Basilikum waschen, trocken schütten und grobe Basilikumstiele entfernen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In einem hohen Gefäß Knoblauch, Avocado, Babyspinat und Basilikum mit Mandeln, 3 EL Zitronensaft und Olivenöl fein pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.
4. In einer Schüssel alles miteinander vermengen. Green Goddess Salad mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	332 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	17 g