

Green Goddess Salad mit dem SILVERCREST Multizerkleinerer





Zubereitungszeit 45min





Zutaten

für 4 Portionen	
Spitzkohl	1 St
Salatgurken	1 St
Avocado	1 St
Zitronen	1 St
Knoblauchzehen	1 St
Babyspinat	50 ք
Agavendicksaft	1 TI
Basilikum, frisch	25 ք
Schnittlauch, frisch	10 ફ
Olivenöl	4 El
Wasser	4 EL
Mandeln, ganz	2 El
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Baguette	1 St

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Multizerkleinerer

- 1. Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und klein würfeln. Gurke waschen, Enden entfernen und würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- 2. Für das Dressing Knoblauch schälen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch entnehmen. Babyspinat und Basilikum waschen, trocknen, grobe Stiele entfernen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
- 3. Knoblauch, Avocado, Babyspinat, Basilikum, Mandeln, 3 EL Zitronensaft, Olivenöl und Wasser in den Multizerkleinerer geben und fein mixen. Dressing mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.
- 4. Spitzkohl und Gurken in einer Schüssel vermengen. Optional mit Zitronenscheiben und Basilikum-Blättern garnieren und mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

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