

GREEN GODDESS SALAD

Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Den Strunk der Romanasalatherzen abschneiden und den Salat in feine Streifen schneiden. Die Enden der Salatgurke abschneiden und die Gurke halbieren. Sowohl in der Mitte als auch der Länge nach. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen und die Gurke in dünne Halbmonde schneiden. Den Wurzelansatz der Frühlingszwiebel abschneiden und die Zwiebel schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Nun Salat, Gurke, Frühlingszwiebel und Schnittlauch in eine (Salat)Schüssel geben und vermengen.

Basilikumzweige abschneiden. Knoblauchzehe abziehen. Limette abreiben, halbieren und auspressen. Alle Zutaten für das Dressing in einen Standmixer geben und zu einer feinen Sauce zerkleinern. Sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein, noch etwas Wasser ergänzen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing nun über den Salat geben, alles gut vermengen und servieren.

TIPP

Dazu passen gesalzene Tortilla-Chips als Cracker oder Crunch. Oder etwas Pitabrot. Nach Belieben kann man zum Servieren grob gehackte Cashewkerne darüberstreuen und genießen.

ZUTATEN

- 2 Romanasalatherzen
- 1 Salatgurke
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Bund Schnittlauch (10 g)

Für das Dressing:

- 1 Topf Basilikum
- 50 g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Limette
- 2 TL Apfelessig
- 70 ml Olivenöl
- 70 g Cashewkerne, geröstet & gesalzen
- ½ TL Salz
- ½ TL Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, (Salat) Schüssel, Standmixer, Rührlöffel, Feinreibe, Zitruspresse