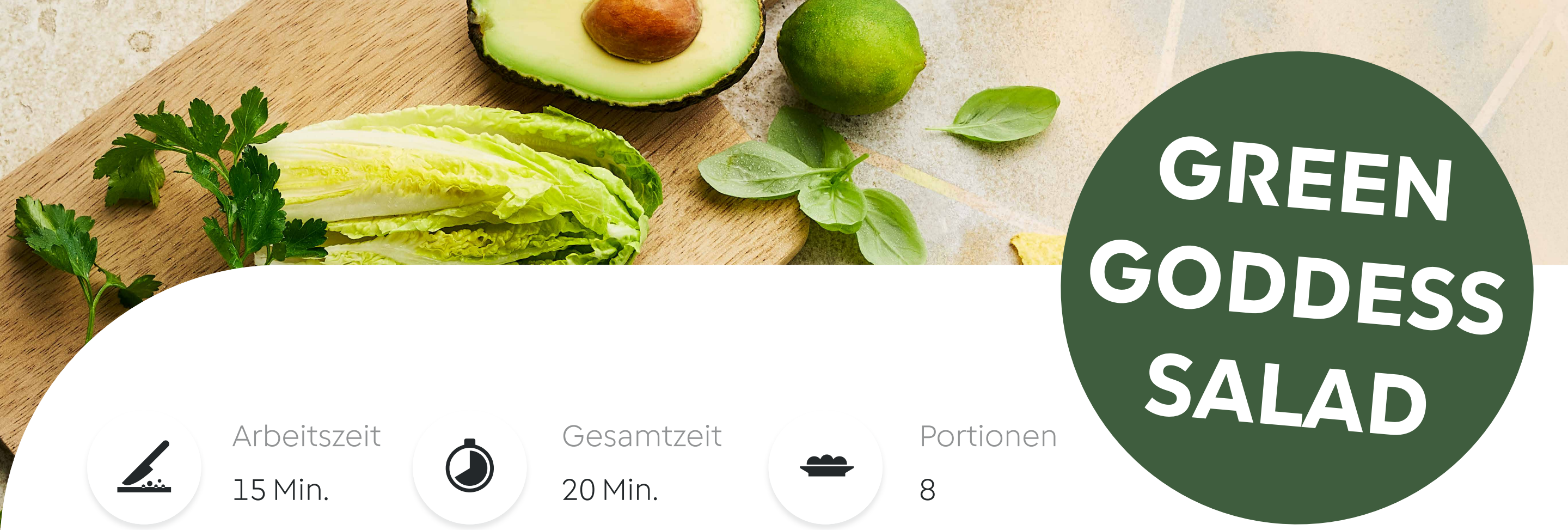




thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

22



GREEN GODDESS SALAD



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
20 Min.



Portionen
8

Zutaten

100 g	Zwiebeln, halbiert	15 g	Extra virgin Olivenöl
½ Stk.	Knoblauchzehe		
270-320 g	Avocado, davon 120 g in Stücken und 150 g-200 g in Würfeln (1 cm)	½ TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder ⅓ Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
1 Stk.	Limette, Saft ausgepresst und ½ TL Schale abgerieben	5-10 g	Honig oder Agavendicksaft
10 g	Petersilie, grob gehackt oder Babyspinat, frisch	300 g	Spitzkohl, in Stücken (5 cm)
		3 Prisen	Salz
10 g	Basilikum, grob gehackt	160 g	Zucchini, grün, in Stücken (3 cm)
100 g	Joghurt oder 100 g vegane Joghurt-Alternative	200 g	Gurke, halbiert, entkernt, in Stücken (7 cm)
15 g	Salz	200 g	Römersalat-herzen, halbiert, entstrunk
½-1 TL	Pfeffer		
½-1 TL	Chiliflocken (optional)	50 g	Pinienkerne, geröstet
10-15 g	Balsamico, hell	2-4 TL	Sesam, geröstet (optional)

- 1.** Zwiebeln, Knoblauch, Avocadostücke, Limettenschale, Limettensaft, Petersilie, Basilikum, Joghurt, Salz, Pfeffer, Chili, Essig, Öl, Gewürzpaste und Honig in den Mixtopf geben, **Pürieren** /20 Sek. und in eine Salatschüssel umfüllen. Spitzkohl und Salz in den Mixtopf geben, **9 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und in die Salatschüssel zum Dressing umfüllen.
- 2.** Zucchini und Gurke in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und zu der Sauce in die Salatschüssel umfüllen. Römersalat in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 4** zerkleinern und zu dem Dressing in die Schüssel geben.
- 3.** Salatschüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Avocadowürfel, Pinienkerne und Sesam einwiegen, mit dem Spatel verrühren, abschmecken und Green Goddess Salad z. B. zu Tacos servieren.