

> Grüne Göttin

Der Salat-Trend mit dem „Green Goddess“-Dressing



ZUTATEN:

Für 4 Personen

1 Kopf	Weißkohl
1 Stück	Salatgurke
1 Bund	Lauchzwiebeln
1/2 Bund	Schnittlauch
75 g	NATURATA halbe Walnusskerne

Dressing:

100 g	Spinat
1/2 Bund	Basilikum
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	Schalotte
4 EL	Zitronensaft
50 ml	NATURATA Olivenöl Kreta
30 g	NATURATA Melasse Hefeflocken
2 EL	NATURATA Weißweinessig
	NATURATA Deutsches Steinsalz

ZUBEREITUNG

1. Weißkohlblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Salatgurke schälen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.
2. Für das Dressing Spinat, Basilikum, Knoblauch, Schalotte, 4 EL Zitronensaft, NATURATA Olivenöl, NATURATA Hefeflocken, NATURATA Weißweinessig und etwas NATURATA Steinsalz in einen Mixer geben und so lange mixen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Nach Belieben mit Salz abschmecken und NATURATA Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
3. Das Dressing über den vorbereiteten Salat geben, sorgfältig unterheben und im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Geröstete Walnüsse unterheben und eventuell nochmals nachwürzen.

Tipp: Dazu passt ein knackiges NATURATA Knäckebrot

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden



**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**