




Green Goddess Salat.

 **15 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g Weißkohl oder Spitzkohl ohne Strunk

Salatgurke(n)

Blätter Römersalat

Lauchzwiebel(n)

Avocado(s)

g Cashewkerne, geröstet und gesalzen (z.B. Bravo)

EL Granada-Padano-Flakes (z.B. San Fabio)

EL Olivenöl (z.B. Mitakos)

TL Limettensaft, frisch gepresst

Zehe(n) Knoblauch

Salz & Pfeffer

g Nachos

1 Kohl putzen und grob raspeln.

2 Gurke waschen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel auskratzen und das Fruchtfleisch fein hacken.

3 Salat waschen, trocken schleudern und in sehr feine Stücke schneiden.

4 Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.

5 Für das Dressing Avocado, Cashews, Käse, Olivenöl und Limettensaft in einen Mixer geben.

6 Knoblauch schälen, hinzufügen und alles zu einem sämigen Dressing verarbeiten. Nach Belieben noch mit etwas Wasser verdünnen.

Tipp: Noch einfacher und vor allem günstiger ist es, wenn du für das Dressing Salatmayo mit Schmand 50:50 verrührst.

7 Dressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Dressing in einer Schüssel mit dem Salat mischen und am besten noch ca. 15 Min. ziehen lassen.

9 Salat auf Teller oder Schälchen verteilen und mit den Nachos servieren.