Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Abendessen / Dressings / Glutenfrei / Super Food /

Salat mit Tahin-Zitronendressing

Ich gehöre zu den Menschen, die ein und dasselbe Gericht ständig essen können, wenn es erstmal für gut befunden wurde. Zu diesen Dingen gehört gerade genau dieser Salat. Ich esse ihn zur Zeit bestimmt 4 mal pro Woche und es ist noch kein Ende in Sicht. Die Kombination von Mozzarella, cremiger Avocado, mit knackigen Möhren, Kürbiskernen und frischem Salat hat’s mir total angetan. Das Dressing nicht zu vergessen. Die Sesampaste (Tahin) macht es ganz leicht bitter und passt super mit der Säure der Zitrone zusammen. Und während ich das hier schreibe, freue ich mich schon wieder auf mein nächstes mal – wenn dieser Salat und ich, ein weiteres Date haben.

Zutaten für 2 Portionen

- 120 gr - Pflücksalat
- 10 - Kirschtomaten
- 2 - Mohrrüben
- 1 - Avocado
- 150 gr - Mozzarella

Zutaten für das Dressing

- 0.5 - Zitrone
- 1 EL - Tahin
- 1 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Salat waschen und trocken schleudern, die Tomaten halbieren, die Mohrrüben reiben und die Avocado würfeln.
2. Alle Zutaten für den Salat in eine große Schüssel geben.
3. Für das Dressing den Saft einer halben Zitrone mit Tahin, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben.
4. Alles gut miteinander vermengen und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia