



🕒 Ungefähr **25 Min**

🔥 **355 kcal** p.P.

👥 **4 Personen**

WAS DU BRAUCHST

- Gemischte Salatschale: 2 Stk.
- Avocado: 2 Stk.
- Landgurke: 1 Stk.
- Nektarine: 3 Stk.
- Ein Glas weiße Bohnen: 1 Stk.
- Eine Packung Sprossen: 1 Stk.
- Kresse im Schälchen: 1 Stk.
- Zucchini: 1 Stk.

GUT ZUHAUSE ZU HABEN

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronensaft

ALLERGENE



GREEN GODDESS SALAT MIT KRESSE UND GEGRILLTER NEKTARINE

ZUBEREITUNG

- Die Nektarinen waschen und entkernen, dann in Spalten schneiden und jeweils auf deinem Kontaktgrill, in deiner Grillpfanne oder auf deinem Outdoor-Grill grillen bis sie gut gebräunt sind. Auf einem Teller beiseite nehmen,
- Den gemischten Salat putzen und die Blätter in eine größere Schüssel geben. Die Gurke waschen und würfeln. Die Sprossen auspacken und auseinander ziehen. Die Kresse schneiden. Beides unter den Salatmix heben. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen und mit Wasser abspülen. Die Zucchini waschen und in Spiralen schneiden. Beides ebenfalls unter den Salat heben. Einen Schuss Olivenöl, einen Spritzer Zitronensaft und je eine Prise Salz und Pfeffer vor dem Servieren unterheben.
- Die Avocado entkernen und schälen, dann in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln um eine Verfärbung zu vermeiden.

SERVIERVORSCHLAG

- Die Salatmischung auf Teller geben und mit Avocado sowie Nektarine anrichten.