

BUNTER SOMMER-SALAT MIT VUNA, GURKE UND RANDEN

ZUTATEN

2 Gläser Garden Gourmet Vuna

2 Gurken

3 kleine gekochte Randen

ein paar Blätter Römersalat

4 Radieschen

1 Zitrone

Etwas Salz und Pfeffer

Ein Bund Dill (für die Vinaigrette)

Ein Bund Minze (für die Vinaigrette)

2 EL veganer Joghurt (zum Dressing)

2 Esslöffel vegane Mayonnaise

1 Knoblauchzehe (zum Dressing)

 2 PORTIONEN

 17 MIN

 EINFACH

Bereite diesen einfachen veganen Salat in wenigen Minuten zu! Er ist lecker und erfrischend dank VUNA, begleitet von knackigem Gemüse!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden und mischen

Radieschen und Gurken in Scheiben und die Randen vierteln, danach mit dem Vuna mischen. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und ein paar Zweigen fein gehacktem Dill würzen.

2. Salat auf den Tellern anrichten

Die Römersalatblätter auf einer Platte verteilen und den vorbereiteten Salat darauf verteilen.

3. Vinaigrette zubereiten

Für die Vinaigrette Mayonnaise und Joghurt verrühren und fein gehackten Dill, Minze und Knoblauch dazugeben.

4. Garnieren

Dressing über den Salat träufeln und mit Dill und noch ein paar Radieschen garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**