

Rezept

# Spinat-Rettich-Salat mit Misodressing

Ein Rezept von Spinat-Rettich-Salat mit Misodressing, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Blattspinat	<b>1</b> Salatgurke
<b>1</b> Weißer Rettich	<b>1</b> Schalotte
<b>1/2 Beet</b> Kresse	<b>75 ml</b> Sojadrink
<b>60 g</b> Misopaste	<b>1 EL</b> Dijon-Senf
<b>30 g</b> Kürbiskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen, trocken schütteln, verlesen und putzen. Die Gurke und den Rettich gut waschen und jeweils am besten mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
2. Für das Dressing den Sojadrink mit der Misopaste und dem Senf vermischen und die Schalottenwürfel unterheben. Das Dressing mit den übrigen vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.
3. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Mit einer Schere die Kresse abschneiden. Mit den Kürbiskernen auf dem Salat verteilen und diesen servieren.