

## Rezept

### Gurkenspaghetti mit Zitronen Öl und Lemon Herbed Salt

NR: 15 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

#### Zutaten:

##### Sauce:

- 100 ml Zitronenöl
- 40 ml Weisser Balsamico
- Basilikumblätter
- ½ TL Lemon Herbed Salt
- 1 Knoblauchzehe

##### Salat:

- 2 Gurken
- 6 Radieschen
- 3 Orangen
- 2 Avocado
- 100 g Feldsalat
- 20 Oliven getrocknet
- 2 Zwiebel
- 20 Cherrytomaten



#### Zubereitung

- Alle Zutaten für die Sauce in einen Mixbecher geben und zu einer Sauce mixen
- Gurke, Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Orangen schälen und filetieren
- Avocado halbieren Kern entfernen und das Fruchtfleisch herausnehmen
- Oliven in Ringe schneiden
- Zwiebeln und Tomaten würfeln
- Feldsalat in die Mitte des Tellers legen, Gurken und Radieschen darüber verteilen
- Die Orangen, Avocado, Oliven, Zwiebeln und die Tomatenscheiben rundherum anrichten
- Die Salatsauce auf den Salat träufeln und mit ein bisschen Dekoration wie Blüten oder Kräuter das bunte, gesunde Essen verschönern

E Guetä!