

Spinat-Radieschen-salat mit Avocado-Soße

Zutaten

400g frischen Blattspinat,
1 Bund Radieschen
1 reife Avocado (wenn sie eine harte Avocado erhalten haben, wickeln sie diese in Zeitungspapier und legen sie an einen warmen Platz - sie reift innerhalb von 1-2 Tagen nach),
2 Zitronen,
2 EL Nussöl (Hasel- oder Walnuss oder Sesamöl),
Salz, Pfeffer,
wer mag noch 50g Nüsse, eventuell noch etwas weißen Balsamico

Zubereitung

Spinat, waschen und den unteren Strunk entfernen. Radieschen waschen und je nach Größe achteln oder vierteln. Das Grün der Radieschen waschen und zum Spinat legen. Große Blätter in mundgerechte Stücke teilen.

Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft von beiden auspressen. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus lösen. Dieses anschließend mit der Zitronenschale, dem Saft und dem Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab mixen. Wenn die Masse für eine Salatsoße zu dick ist, mit Wasser verdünnen und danach mit Salz und Pfeffer, eventuell mit Balsamico herzhaft abschmecken. Die Nüsse grob hacken. Den Spinat und die Radieschen dem Dressing zugeben und umrühren. Die Nüsse oben auf verteilen