

Frühlingsalat mit Mandelmusdressing

Zutaten für das Dressing:

40-50 g	Mandelmus (weiß oder braun)
5 EL	Olivenöl
6 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Akazienhonig
1 EL	Hefeflocken
1	Knoblauchzehe
1 TL	Kräutersalz
	Pfeffer, schwarz

Salatzutaten der Saison wie z.B. Feldsalat, Rucola, Löwenzahnblätter, Gänseblümchenblätter, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln.....

Zubereitung:

Für das Dressing Mandelmus, Olivenöl, Wasser, Zitronensaft, Akazienhonig und Hefeflocken cremig rühren. Die Knoblauchzehe fein schneiden oder reiben und unter das Dressing mengen. Das Dressing mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Frischkost auf einer Platte anrichten und das Dressing dazu reichen.