

SPROSSENSALAT MIT VOLLGEMÜSE NACHOS

🕒 15 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Personen:

2 Vollgemüse Tortillas Karotte
150 g Radieschensprossen
150 g Linsensprossen
1-2 Salatherzen
5-6 Radieschen
1 Avocado (optional)
kleiner Bund Schnittlauch

Für das Dressing:
50 g Marillenmarmelade
50 ml Olivenöl
10 ml Sesamöl
30 ml Essig
1 TL Senf
Etwas Chili- oder
Paprikapulver
1 TL Gemüsebrühepasta
100 ml Orangensaft



ZUBEREITUNG:

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Vollgemüse Tortillas zu Nachos schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für 15-20 Minuten bei Ober- Unterhitze knusprig backen.
Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixer geben und 10 Sekunden auf höchster Stufe fein pürieren.
Gemüse waschen. Salatherzen in mundgerechte Stücke, Radieschen in Scheiben und Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Mit den Sprossen und Nachos auf Tellern anrichten und dem Dressing toppen.

