

Green Goddess

Green Goddess – Salat und Dip in einem

Diesen verrückten Green Goddess Salat habe ich in der letzten Zeit ständig bei TikTok gesehen und jedes Mal lief mir das Wasser im Mund zusammen. Deshalb musste ich das Ganze nun auch mal ausprobieren und war nach anfänglicher Skepsis, recht positiv überrascht. In den Kommentaren hatte ich so oft gelesen, dass der Salat einfach nur fade und langweilig schmeckt. Das habe ich überhaupt nicht so empfunden. Allerdings habe ich mein "Dressing" auch recht kräftig Gewürzt, da muss man sich evtl. ein wenig herantasten.

In den meisten Videos hatte ich gesehen, dass der Salat als Dip zu Nachos gegessen wird. Das haben wir natürlich ausprobiert und es war wirklich lecker. Kräftig gewürzte Nachos machen sich hier auf jeden Fall besser, als nur die gesalzene Variante. Bei uns gab es den Salat dann auch noch als Beilage zu gebratenem Hähnchen und Ofenkartoffeln. Kann ich ebenfalls empfehlen, auch das war super lecker.



Happy Belly Cashewnüsse



Alnatura Bio Olivenöl



Happy Belly Walnüsse



Diamond Reisessig

Green Goddess Salat mit Nachos

Für den Green Goddess Salat zuerst den Weißkohl und die Gurke in sehr kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Die Zutaten für das Dressing in einen Mixer geben und fein Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und gut alles gut miteinander verrühren. Als Salat, oder als Dip zu Nachos servieren.

Im eigentlichen Rezept wird keine Avocado verwendet, dafür aber die doppelte Menge Öl. Da ich noch Avocados da hatte die weg mussten, habe ich diese hier verwendet und die Menge des Öls etwas reduziert. Da ich nicht so gerne Olivenöl mag, habe ich normales Sonnenblumenöl benutzt. Das ist natürlich Geschmackssache. Den Reissessig könnt ihr auch durch normalen Essig ersetzen. Sollte euch das "Dressing" etwas zu dick sein, könnt ihr dieses mit etwas Wasser, oder etwas mehr Zitronensaft strecken.

Weitere Rezept-Ideen für Salate zum Ausprobieren & Nachmachen



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potatoe Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)



WMF Gourmet Salatschüsseln



Leifheit Salatschleuder



Öl Sprayer



WMF Taverno Salatschüssel Set

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

Hier findest du leckere Dips & Saucen



Persimmon-Orange-Hot Sauce



Habanero Passion Fruit Hot Sauce



Pineapple Lemon Drop Hot Sauce



Blueberry Apple Hot Sauce



Habanero Melon Hot Sauce



Fruchtige Chili Sauce



Kürbis Salsa



Sesam Dressing
