KIKKOMAN

Spinatsalat mit knackigem Gemüse und Sesam-Erdnuss-Dressing

Gesamtzeit **14 Min.** **2 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer **2 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'193 kJ / 285 kcal

Fett: **23.3 g** Eiweiss: **8.2 g**
Kohlenhydrate: **10 g**

ZUTATEN

1 Portion(en)

100 g	Babyspinat
250 g	Winterrettich
150 g	Karotten
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Sesamsamen
2 EL	Erdnüsse
0.5 TL	geräuchertes Paprikapulver (mild oder scharf)
Dressing:	
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2 EL	Olivenöl
1 EL	Erdnussbutter
1 EL	Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
1 Prise	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Alle Zutaten für das Dressing in ein kleines Glas geben. Glas zuschrauben und schütteln, bis eine homogene Masse entsteht.

Schritt 2

Babyspinat putzen und in eine Schüssel geben. Winterrettich und Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Schnittlauch fein hacken und zum Gemüse geben.

Schritt 3

Sesam und Erdnüsse in einer Pfanne rösten, geräuchertes Paprikapulver hinzufügen. Danach über den Salat streuen und kurz vor dem Servieren das Dressing darübergeben.