

Frühlingsalat mit grünem Goma-Dressing

Gesamtzeit **40 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

4 EL	weißer Sesam
4 EL	Mayonnaise
2 TL	Reisessig
3 TL	Zucker
2 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 TL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
0,5 Bund	Basilikum
300 g	Kartoffeln, Drillinge
1 EL	Olivenöl
500 g	grüner Spargel, holzige Enden entfernt
100 g	Zuckerschoten
1	rote Zwiebel
150 g	Radieschen
1	Fenchel
1	Avocado
0,5 Bund	Minze, gezupft
0,5 Bund	Dill, grob gehackt
30 g	Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 EL weißer Sesam - **4 EL** Mayonnaise - **2 TL** Reisessig - **3 TL** Zucker - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5 Bund** Basilikum

Den Sesam in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis hoher Hitze rösten, bis er duftet und leicht golden ist. Anschließend im Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen. Alle restlichen Zutaten mit einem Stabmixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss den Sesam untergeben und für später beiseite stellen.

Schritt 2

300 g Kartoffeln, Drillinge

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen und im Anschluss vierteln.

Schritt 3

1 EL Olivenöl - **500 g** grüner Spargel, holzige Enden entfernt

Spargel in etwas Öl schwenken und anschließend auf den Grill legen, bis er Röstaromen hat und dennoch knackig ist. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 4

100 g Zuckerschoten - **1** rote Zwiebel - **150 g** Radieschen - **1** Fenchel - **1** Avocado

Radieschen, rote Zwiebeln und Zuckerschoten fein schneiden und den Fenchel mithilfe einer Mandoline dünn hobeln. Danach die Avocado in Würfel schneiden.

Schritt 5

Den gegrillten Spargel und die Kartoffeln in eine

große Schüssel geben. Radieschenscheiben, Zuckerschoten, rote Zwiebel und Avocado-Würfel hinzufügen und das Dressing drüber geben. Anschließend Minze und Dill vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Granatapfelkerne darüberstreuen und sofort genießen.