



## Mohn-Dressing mit Sommersalat

### Zutaten

- 2 EL Mohn
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 4 EL Wasser
- 4 EL weißer Aceto Balsamico
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 TL Honig, flüssig
- 8 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Babyspinat
- 200 g Mini-Salatherz
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Cashewkerne

### Zubereitung

1. Mohn in einer Pfanne ohne Fett ca. 3 Min. rösten.
2. Maggi Gemüse Brühe in kochendem Wasser auflösen. Mit Aceto Balsamico, THOMY Delikatess-Senf mittelscharf und Honig verrühren. THOMY Reines Sonnenblumenöl unterschlagen, bis eine gebundene Salatsauce entsteht. Mohn unterrühren.
3. Für den Sommersalat: Babyspinat und Mini-Salatherz putzen, waschen, trocken schleudern. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Cashewkerne hacken. Alle Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mohn-Dressing servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	219 kcal
Fett	18 g
Protein	5 g

🕒 20 Minuten

⊕ 8 Portionen