

## Green Goddess Salad



Das Beste an großen Töchtern ist ja, dass man immer am Puls der Zeit bleibt - und Tik Tok Trends sogar mitbekommt, obwohl man diese Plattform überhaupt nicht nutzt! Einer der letzten kulinarischen Tik Tok

Trends ist jedenfalls der Green Goddess Salad, die "Grüne Göttin" unter den Salaten. Wie immer bei viralen Rezepten wird auch dieser Weißkohl-Salat von jeder Bloggerin und jedem Blogger ein wenig abgeändert und so habe ich, ehrlich gesagt, keine Ahnung, wie das Originalrezept aus den U.S.A. lautet. Meine Tochter hat mir ein Tik Tok von der wunderbaren Maya Leinenbach geschickt, welches ich zuerst getestet habe: da mir das Dressing aber nicht cremig genug war, habe ich bei meiner Version noch eine reife Avocado hinzugefügt und auch die Menge der Gewürze habe ich nach unserem Geschmack verändert. Bei mir war dieser Weißkrautsalat tatsächlich Liebe auf den ersten Biss - ich bin gespannt, was Ihr dazu sagt!

### Zutaten

- 1 kleiner Weißkohl
- 1 Salatgurke
- 1 reife Avocado
- etwa 50 g Petersilie (ich habe eingefrorene aus unserem Garten verwendet!)
- 2 Zehen Knoblauch (bei kleinen Zehen entsprechend mehr!)
- der Saft einer (großen) Zitrone
- 50 g Cashewkerne
- 2 gehäufte Teelöffel Salz (ich verwende mein [Bärlauchsalz](#))
- 4 EL gutes Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup

Bitte immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

### Zubereitung

Die meisten Blogger:innen schneiden die Zutaten für ihren Green Goddess Salad von Hand. Aber ich bin ehrlich: ich mag grob geschnittenen Weißkrautsalat nicht so gerne! Deshalb verwende ich die feinste Reibe meiner Küchenmaschine und bin sehr glücklich mit dem Ergebnis.

Wenn Ihr lieber gröberer Weißkohlsalat mögt, dann nehmt einen gröberer Raspelaufsatz oder schneidet den Weißkohl tatsächlich von Hand: die Geschmäcker sind da einfach sehr unterschiedlich. Bei meiner feinen Reibe sehen Weißkraut und Gurke nach dem Reiben so aus:

Ihr seht, das ist WIRKLICH fein! Aus allen restlichen Zutaten wird das cremige Dressing gemacht! Ich mixe alles einfach mit dem Häckselauufsatz meiner Küchenmaschine klein! Nach ein paar Minuten ergibt das ein superleckerer und cremiges Dressing. Dieses könnt Ihr noch abschmecken und dann gebt Ihr es auf das geriebene Gemüse. Nun müsst Ihr alle Zutaten nur noch ganz geduldig miteinander vermengen: bis das Dressing sich auch um das letzte Stückchen Weißkraut gelegt hat.

Serviert wird der Green Goddess Salad auf Tik Tok meistens mit Tortilla Chips, ich verwende lieber ganz normale Vollkorncracker. Oder Ihr esst die "Grüne Göttin" ganz einfach pur als Salat: gekühlt hält sich der Green Goddess Salad mehrere Tage!