

## Salat aus Rote-Bete-Spaghetti, Avocado und Ziegenfrischkäse

Personen : 4

Zubereitung: 20 Min.

### Zutaten

100g	gemischter Salat
2	Rote Beten
2	reife Avocados
1/2	Salatgurke
120 g	Ziegenfrischkäse, krümelig
1/2	rote Zwiebel
1	Zitrone
2	Eigelb
3 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen



### Zubereitung

Für den Salat:

- Gurke waschen und mit dem groben Einsatz des Spiralschneiders in breite Bänder schneiden. Rote Bete schälen und mit dem feinen Einsatz in Spaghetti-ähnliche Spiralen schneiden. Salatblätter waschen, Zwiebel in feine Streifen zerteilen.
- Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Streifen schneiden.
- Salatblätter auf einem tiefen Teller ausbreiten und mit den Gurkenstreifen bedecken. Den Großteil der Rote Bete-Spaghetti darüber geben.
- Die Avocado-Streifen obenauflegen, die restliche Rote Bete darauf verteilen. Mit Ziegenfrischkäse und Zwiebel garnieren.
- Für das Dressing: Zitrone auspressen, Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zitronensaft, Eigelb, Öl und Knoblauch mit einem Mixer verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren das Dressing über den Salat geben