KIKKOMAN

Vogerlsalat mit Sellerie, Orangen und Pesto-Dressing

Gesamtzeit **12 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **2 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.080 kJ / 497 kcal

Fett: **37,4 g** Eiweiß: **9,8 g**
Kohlenhydrate: **29,6 g**

ZUTATEN

100 g	Vogerlsalat
3	Stangensellerie
2	Blutorangen
1 EL	Sonnenblumenkerne
Pesto	
1 Bund	Basilikum
60 ml	Olivenöl
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
2 EL	Sonnenblumenkerne
1 Prise	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten.

Schritt 2

Basilikum putzen und in einen Mixer geben. Die restlichen Pesto-Zutaten hinzugeben und gründlich mixen.

Schritt 3

Sellerie in dünne Scheiben schneiden, Orangen filetieren und in eine Schüssel mit dem geputzten Vogerlsalat geben.

Schritt 4

Mit dem Pesto-Dressing mischen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.