

## ZUTATEN

2 Gläser Thun-Visch  
4 kleine Salatgurken  
3 kleine gekochte Rote Beten  
2 kleine Köpfe Römersalat  
4 Radieschen  
1 Zitrone  
ein paar Zweige Dill  
etwas Olivenöl  
etwas Dill (für Dressing)  
etwas Minze (für Dressing)  
2 EL veganer Joghurt (für Dressing)  
2 EL vegane Mayonnaise  
1 Knoblauchzehe (für Dressing)  
Salz und Pfeffer



Dieser einfache und erfrischende vegane Salat lässt sich in wenigen Minuten zubereiten! Er beinhaltet leckeres knackiges Gemüse und den köstlichen Geschmack des Thun-Vischs!

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Die Gurken in Scheiben und die Rote Beten in Stücke schneiden, sowie mit dem Sensational Thun-Visch vermischen. Ein paar Zweige Dill fein hacken, restliche Dillzweige zum Anrichten zur Seite legen. Anschließend mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehacktem Dill würzen.
- 2.** Die Römersalatblätter auf einer Platte verteilen und das Thun-Visch-Gemüse hinzugeben.
- 3.** Für das Dressing Mayonnaise und Joghurt mischen. Danach fein gehackten Dill, Minze und Knoblauch hinzufügen.
- 4.** Das Dressing leicht mit Wasser verdünnen, falls es zu dickflüssig ist. Im Anschluss über den Salat gießen und mit Radieschenscheiben sowie mit etwas Dill garnieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)**