



Avocado-Dressing

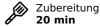


It's a match!

It`s a match! Mit unserer getrockneten Petersilie kannst du Speisen und Gerichte aller Art verfeinern.







Zubereitung

- Avocado schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
 Anschließend die geschnittene Avocado in eine Schüssel geben
 und mit einer Gabel zu einem glatten Mus zerdrücken.
- 2 Alle Zutaten bis auf das Olivenöl dazu geben und gut verrühren.
- Wenn sich alle Zutaten gut vermengt haben, kannst du langsam das Öl hinzugeben und wieder gut verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Avocado-Dressing bis zum Verzehr kühl stellen.
- Das Dressing erst kurz vor dem Servieren auf dem Salat verteilen, damit der Salat nicht matschig wird. Übrigens: Das Avocado-Dressing hält sich für ca. 2 Tage im Kühlschrank.

Zutaten

1 Avocado 30 ml Olivenöl 100 ml Wasser 30 ml Apfelessig 2 EL getrocknete Petersilie Salz Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.