



## MEIN GENUSS



### Avocado-Dressing



#### It's a match!

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



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 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.
- 3 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.
- 4 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 31.07.2026.