



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## Avocado-Birnen-Dressing

### Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 1 Birne
- 2 EL Bio-Birnenessig
- 2 EL Birnensaft
- 2 EL Bio-Sonnenblumenöl kaltgepresst
- etwas Zitronensaft
- 1/2 TL Honig
- 1 Messerspitze Kräutersalz
- 1 Messerspitze Dijon Senf
- 1/2 TL im Mörser zerstoßene rote Pfefferkörner
- 125 ml Joghurt (3,5 %)

### Zubereitung:

Avocado schälen und mit Bio-Sonnenblumenöl, Birnensaft, Bio-Birnenessig, Zitronensaft, Honig, Kräutersalz und Dijon Senf vermengen und mit dem Stabmixer gut pürieren bis eine homogene Konsistenz entsteht. Anschließend das Joghurt unterrühren und zum Schluss die im Mörser zerstoßenen Pfefferkörner unterrühren. Zum Schluss die gewürfelte Birne in etwas Bio-Sonnenblumenöl kurz anbraten und dann mit etwas Birnensaft und Bio-Birnenessig ablöschen. Im Anschluss die Birnen zum Dressing geben.

Tipp: Passt ideal zu grünem Salat