



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Avocado-Birnen-Dressing

Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 2 Birnenhälften (aus der Dose)
- 2 EL Bio-Birnenessig
- 2 EL Birnenkompottsft
- 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, Birnenkompottsft, Bio-Birnenessig, Zitronensaft, Honig, Kräutersalz und Dijon Senf vermischen und mit dem Stabmixer gut pürieren, bis eine homogene Konsistenz entsteht. Anschließend das Joghurt unterrühren und zum Schluss die im Mörser zerstoßenen Pfefferkörner sowie die klein geschnittenen Birnenhälften einrühren.

Geeignet für alle Blattsalate – eine köstliche Abwechslung zu den herkömmlichen Dressing-Rezepten!