Avocado-Apfel-Salatdressing

6 Personen | 15min Zubereitungszeit | vegan

Zutaten

2 Stück	Avocado (reif)
50 Gramm	Olivenöl
200 Gramm	Apfelsaft (säuerlich)
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
	frische Käruter der Saison

Zubereitung

- Die Avocados der Länge nach halbieren und den Kern auslösen
- Avocado Fleisch mit Hilfe eines Esslöffels auslösen
- Avocado Fruchtfleisch zusammen mit dem Olivenöl in einen Mixer geben
- mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen
- im Mixer auf voller Leistungsstufe zerkleinern lassen
- so lange Apfelsaft zugeben bis eine sämige Konsistenz erreicht ist
- frisch gehackte Kräuter untermischen
- eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen

© Johann Lemberger und AELF Tirschenreuth