



Avocado - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu kaltem Geflügel und zum Verfeinern von Salaten, einfach, schnell gemacht,

Zutaten

- 1 vollreife, aber noch feste Avocado
- 2 El Aceto Balsamico
- 2 TL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 TL Dijon Senf
- 1 El kaltgepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado halbieren oder vierteln, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch heraus nehmen.

Schritt2

In einem hohen Becher mit dem Balsamico, Senf, Zitronensaft und Abrieb geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer oder etwas gemahlenem Chili abschmecken, ev. mit etwas Wasser in der Konsistenz "schlanker" machen.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** avocado, dressing, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-vinaigrette/>