



Rezepte > Sauce

Avocado-Limetten-Dressing

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Avocado	0.5 St.
Bio Limetten	1 St.
Wasser	150 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Avocadoöl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels von der Schale lösen. Limette halbieren und Saft auspressen. In ein hohes Gefäß Avocado, 2 EL Limettensaft, Wasser, Salz und Pfeffer geben und fein pürieren. Öl langsam hinzugeben und zu einem cremigen Dressing verarbeiten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	80 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g