

Avocado-Koriander-Limetten-Dressing



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 4 min
Zubereitungszeit: 1 min



Zutaten:

1/4 Avocado(s)
60 ml Limonensaft
1/2 Bd Koriander
60 ml Rapsöl
1/4 TL Kreuzkümmel
gemahlen
1/2 TL Meersalz
1/4 TL Pfeffer



KitchenAid Artisan Blender / Standmixer pink



OXO Good Grips Messbecher aus Silikon



Microplane Wiegemesser für Salat und
Kräuter



Salat

1

Alle Zutaten in den KitchenAid Blender geben. Den Deckel verriegeln und beginnend mit Stufe 1, die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 6 erhöhen. Nach etwa 30 Sekunden sollten die Zutaten emulgiert sein. Falls nötig, die Behälterwände mit dem Flexi-Stampfer abschaben.

2

Ist das Dressing zu dickflüssig, einfach ein oder zwei Spritzer Wasser hinzugeben. In einem luftdichten Behälter, kann das Dressing bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert werden.