

Meerrettich-Avocado-Salatdressing

- 1 Limone
- 1 Stk. frischen Meerrettich (Kren)
- 1 Stil vom Staudensellerie
- 1 Stk. reife (wichtig!) Avocado
- 1 Pkt. Romanaherzen
- Salz, Pfeffer
- Honig
- Walnusskerne
- Olivenöl

Die reife Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in ein Schälchen geben. Den Selleriestiel waschen und mit dem Messer möglichst fein hacken. 3-4 Romanablätter ebenfalls möglichst fein hacken. Ein etwa 4cm langes Stück vom Meerrettich abschneiden, dünn schälen und am besten raspeln oder wieder fein hacken. Die Limone ausdrücken.

Avocado, Sellerie, Limonensaft und gehackte Romanablätter in einer Schüssel pürieren oder zunächst mit der Gabel zerdrücken und dann mit dem Schneebesen vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Anschließend solange Olivenöl zugeben bis die Masse schön cremig bzw. sogar leicht flüssig wird. Ca. 2EL Honig untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt vorsichtig den Meerrettich zugeben. Am Anfang nicht zu viel, da seine ätherischen Öle doch sehr scharf sein können.

Die Sauce kann zu allen Arten von Blattsalaten als Dressing verwendet werden. Nach Lust und Laune können die Walnusskerne noch geröstet darüber gestreut werden.

Wenn Sie zu viel Sauce haben, kann sie abgedeckt im Kühlschrank auch noch 2-3 Tage weiter verwendet werden.

Guten Appetit