

Ranch Dressing mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

100 ml Buttermilch
100 ml Saure Sahne
eine halbe Avocado
2 EL Senföl
2 EL Condimento Bianco
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
frischer Dill
Schnittlauch
Petersilie
1 TL Rohrzucker
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Fruchtfleisch einer halben, reifen Avocado, Buttermilch, saure Sahne, Senföl, Condimento Bianco, Rohrzucker, Salz und Pfeffer dazugeben und einem Handrührer gründlich verrühren. Die frischen Kräuter wie Dill, Schnittlauch und Petersilie hacken und unterheben.

Hinweise

Passt zu Blattsalaten und Rohkostsalaten und kann auch als Dip zu Süßkartoffeln verwendet werden.