

Apfel-Advocado-Salat

🕒 30 Minuten III Leicht



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Für die Vinaigrette Grapefruitsaft, Honig, Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.

Avocados halbieren, entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel gut waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Radieschen vom Grün befreien, ebenfalls waschen und in feine Scheiben schneiden. Chicorée waschen, trocknen, halbieren, den Strunk entfernen und den Rest würfeln.

Apfel- und Avocadospalten sowie Schalotte, Radieschen und Chicorée dekorativ auf 4 Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Schafskäse würfeln, Walnüsse hacken, Minze waschen und trocken schütteln und den Salat damit garnieren. Zum Schluss noch ein paar rote Pfefferbeeren darüber streuen und servieren.

Ein Rezept von Ariane Bille für „Deutschland – Mein Garten“.

Sieben köstliche Inspirationen mit Äpfeln aus Deutschland zeigen wir in unserem galaktischen Youtube-Film [„Am Anfang war der Apfel“](#). •

Zutaten für 4 Personen

Saft 1/2 Grapefruit

1 EL Honig, 3 EL Olivenöl

1 Prise Salz und Pfeffer

2 Avocado, 2 Elstar

1 Schalotte

1 Bund Radieschen

1 Chicorée

1 Rolle Schafskäse

50g Walnüsse

1 Zweig Minze

1 TL rote Pfefferbeeren

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de