Rezept

# Apfel-Avocado-Salat mit Limetten-Honig-Dressing

Ein Rezept von Apfel-Avocado-Salat mit Limetten-Honig-Dressing, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4 Stangen** | Staudensellerie |
| **2** | reife Avocados |
| **1** | Bio-Limette |
| | Salz |
| **3-4 EL** | gutes Olivenöl |
| **1** | Apfel (z. B. Granny Smith) |
| **2-3 Stängel** | Basilikum |
| **1 EL** | Honig |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Den Staudensellerie waschen, putzen und entfädeln, dabei die Blätter abzupfen und beiseitelegen. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, achteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Avocados halbieren und die Steine entfernen. Die Hälften schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Die Apfel- und Staudenselleriescheiben sowie die Avocadospalten in eine Schüssel geben. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Basilikum- und Staudenselleriеblätter dazugeben.

3. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Honig, Salz und Pfeffer verquirlen. Das Öl unterschlagen. Den Salat mit dem Dressing vorsichtig mischen, auf Teller verteilen und sofort servieren.