Rezept

Postelein mit Avocado

Ein Rezept von Postelein mit Avocado, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Pecannüsse
1	Knoblauchzehe
1 EL	Apfelmus (aus dem Glas)
4 EL	Walnussöl
	Pfeffer
1	Schwarzrettich
1	kleine Zwiebel
4 EL	Weißweinessig
1 TL	Zucker
	Salz
200 g	Postelein (Winter-Portulak)
1	reife Avocado

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Hälfte der Pecannüsse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Essig, Apfelmus und Zucker verrühren, das Öl unterschlagen. Zwiebel, Knoblauch und die gehackten Pecannüsse unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Posteleinblätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Rettich schälen und in feine Streifen schneiden. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften schälen und in dünne Scheiben schneiden. Avocado und Rettich mit dem Dressing mischen und kurz ziehen lassen. Postelein vorsichtig unter die Avocado- Rettich-Mischung heben. Den Salat auf Tellern anrichten, mit den übrigen Pecannüssen garnieren und servieren.