

FOTOS: MARTIN HOFMANN
REZEPTE: TICI KASPAR1
⌚ 15 Minuten | ♡ 1 kleines
Weckglas, ca. 300 ml | ♦ einfach**AVOCADO-
LIMETTEN-
DRESSING****ZUTATEN**

- 1 Avocado, essreif
- 50 g griechisches Jogurt
- 50 g Olivenöl
- 1 TL Honig
- einige Basilikumblätter
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG**01** Avocado halbieren und in kleine Stücke schneiden.**02** Avocado mit Jogurt, Öl, Basilikum, Limettensaft und Honig in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.*TIPP: Passt am besten zu Nudelsalat.*2
⌚ 15 Minuten | ♡ 1 kleines
Weckglas, ca. 300 ml | ♦ einfach**INGWER-CURRY-
DRESSING****ZUTATEN**

- 20 g Bio-Ingwer
- 125 g griechisches Jogurt
- 125 g Mayonnaise
- 40 g Olivenöl
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 TL Curry
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG**01** Ingwer mit Schale in kleine Stücke schneiden.**02** Ingwer mit Jogurt, Mayonnaise, Limettensaft, Curry und Honig in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.*TIPP: Passt am besten zu einer orientalischen Salatsauce.*