

REZEPT



---

# KNUSPRIGER KARTOFFELSALAT MIT AVOCADO-DRESSING

---

BIO AVOCADO N° 749



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



**10% RABATT**

auf deinen Einkauf  
bei Anmeldung zu  
unserem Newsletter.



## ZUTATEN

**4 PORTIONEN**  
**VORBEREITUNG | 10 MIN.**  
**KOCHZEIT | 60 MIN.**

### SALAT

700 g kleine Kartoffeln  
Olivenöl  
3 TL Bio Avocado Gewürz  
N°749  
Salz  
4 Frühlingszwiebeln  
300 g Brokkoli  
1 Gurke  
4 EL gehackter Dill

### DRESSING

1 Avocado  
1 Handvoll Babyspinat  
Je 1 Handvoll Basilikum,  
Koriander und Petersilie  
(oder eine Mischung nach  
Wahl)  
Saft von 1/2 Zitrone  
6 EL Joghurt  
2 TL Dijon Senf  
4 EL Olivenöl  
Salz

Bio Avocado Gewürz N°749  
als Topping

## ZUBEREITUNG

- 1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.** Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Kartoffeln mit einem Glas flach drücken, mit Olivenöl bestreichen, salzen und mit dem Avocado Gewürz bestreuen.
- 2. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Temperatur auf 250 Grad erhöhen und die Grillfunktion einstellen.** Kartoffeln nochmal 7-10 Minuten so richtig knusprig rösten.
- 3. Brokkoli in Röschen teilen und 4 Minuten blanchieren.** Abgießen und kalt abschrecken.
- 4. Frühlingszwiebeln in Ringe, Gurke in kleine Würfel schneiden.** Brokkoli, Frühlingszwiebeln, Gurke und Dill in eine große Schüssel geben.
- 5. Für das Dressing alle Zutaten in einer Küchenmaschine cremig mixen und mit Salz und evtl. noch etwas mehr Zitronensaft abschmecken.** Das Avocado-Dressing unter den Gemüsemix mischen und die knusprigen Kartoffeln leicht unterheben. Sofort mit Avocado Gewürz bestreut servieren und direkt essen, sonst können die Kartoffeln weich werden.

## WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)