

Avocado-Kartoffel-Salat mit Frischkäsedressing

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln, Salzwasser
1-2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
700 ml Gemüsebrühe
75 ml Udo´s Himbeeressig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
50 ml Olivenöl
2 Avocados
Saft von 1 Zitrone

Für das Frischkäsedressing:

150 g Frischkäse 150 g Schmand
30 g gehobelte Haselnusskerne
100 g Rote Bete
Dillzweige und Spinatblätter zum
Garnieren

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und im Salzwasser 20-25 Minuten garen, abgießen, leicht erkalten lassen, pellen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, ins Fett geben und glasig schwitzen.
3. Die Gemüsebrühe und den Obstessig angießen, das Dressing vom Feuer nehmen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer kräftig abschmecken und das Olivenöl einrühren.
4. Die Avocados schälen, halbieren, die Kerne herauslösen, das Fruchtfleisch in Scheiben oder Würfel schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
5. Die Avocadoscheiben mit dem Dressing zu den Kartoffeln geben und vorsichtig vermischen. Den Salat auf Tellern dekorativ anrichten.
6. Den Frischkäse mit dem Schmand verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken und auf dem Salat verteilen.
7. Die Haselnüsse und die geschälten, in feine Streifen geschnittene Rote Bete darüber streuen, mit Dillzweigen und Spinatblättern ausgarnieren und sofort servieren.