

Sellerieremoulade mit rotem Paprika und Avocado

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5-8 Personen:

- 500 g Sellerieknolle, geschält und fein geraspelt
- 250 g Paprikaschote rot, zugeputzt, Strunk entfernen
in hauchdünne Streifen geschnitten
- 100 g Mayonnaise mit Distelöl, (bei den Vollwertrezepten)
oder Veganer Mayo (auf meiner HP zu finden)

- 1 ST Avocado
- 1 EL Olivenöl, kaltgepresst
- ½ ST Zitrone, Saft davon
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. Sellerie und Paprika mit der Mayonnaise vermengen.
 2. Auf einer Servierplatte (Plat russe – französisches Anrichteplatte) verteilen und im Kühlschrank für ca. 2 Stunde durchziehen lassen.
 3. Die Avocado halbieren – mit dem Messer den Kern herausnehmen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch herausholen.
 4. Schöne dünne Scheiben schneiden – in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Olivenöl und den Gewürzen abschmecken.
 5. Auf der Sellerie-Remoulade schön verteilen.
-
- Perfekt für ein Antipasti-Bufferet geeignet. . .

