



## Cremige Avocadosoß, zum Spargel

Zutaten für 2 Portionen:

2	EL	Olivenöl, raffiniert
2	ST	Jungzwiebel
150	ml	Wasser
1	ST	Zitrone, den Saft
1	EL	Weißweinessig
1	ST	Avocado, sehr reif
1/2	Bund	Petersilie
1	TL	Ahornsirup
2	EL	Olivenöl, kalt gepresst
		Salz, weißer Pfeffer frisch aus der Mühle

Herstellung:

1. Jungzwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Jungzwiebelstreifen hineingeben und kurz anschwitzen.
3. Mit Wasser ablöschen, Zitronensaft und Essig hinzugeben – den Sud aufkochen lassen – vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden und die Petersilie grob hacken.
5. Jungzwiebelsud mit den Avocadowürfeln und der Petersilie in einen Mixer geben und fein pürieren.
6. Dann langsam das Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

