

Video-Tutorial für den trendy Guacamole-Kartoffel-Salat

Diese Grillsaison haben wir uns alle mehr als verdient! Eine gefühlte Ewigkeit war es nass und grau – man konnte sich gar nicht vorstellen, dass der Frühling irgendwann wiederkommen wird.

Umso mehr Spass macht mir jetzt das Suchen und Kreieren von feinen Frühlings- und Sommer-Rezepten. Im letzten Video lieferten wir euch die Anleitung für krosse Süsskartoffel-Pommes – und auch diesmal gibt's eine feine Grillbeilage, die (wenn gewünscht) sogar vegan zubereitet werden kann.

Von diesem leckeren **Guacamole-Kartoffel-Salat** werden die Gäste ordentlich überrascht sein, denn nur die wenigsten werden die Kombi aus «Härdöpfel» und Avocadosauce bereits einmal probiert haben. Hier unten sind die Mengenangaben aufgelistet; wie die Zubereitung funktioniert, zeigt das Video.

Auf einen wunderbaren Sommer 2018!

- 800 g Mini-Kartoffeln, festkochend
- 2 Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 Frühlingszwiebeln
- ½ dl Olivenöl (ev. auch etwas weniger)
- ½–1 dl Soja- oder Kuhmilch
- Saft von 1 Zitrone
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Bund Koriander
- ½ Bund Petersilie
- Wenig Minze
- 3 EL Mayonnaise (vegan oder normal)
- Wenn gewünscht, zusätzlich 1 Chili in feine Rädchen geschnitten
- Wenig Gemüsebouillon • Salz und Pfeffer