

LEICHTER SOMMERSNACK!



IMMER WIEDER ERFRISCHEND: AVOCADOSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



200 g	Lachsschinken im Kräutermantel
1 Kopf	Friséesalat
2	reife Avocados
1	Zitrone
2 EL	Honig
1 EL	Senf
2 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Friséesalat putzen und zerpflücken. Die Avocados in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Beides mit dem Lachsschinken im Kräutermantel auf einer Platte anrichten. Für das Dressing Honig, Senf, Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Dazu geröstetes Brot reichen.

»Unser Tipp:

Sollten Sie bei der Zubereitung Avocado übrig behalten, dann lassen Sie den Kern in der Frucht. So wird das Fruchtfleisch nicht braun.