

Avocado-Erdbeeren-Salat

Der Avocado-Erdbeeren-Salat ist ein köstlicher und leicht bekömmlicher Sommersalat. Das einfache Rezept schmeckt als Beilage oder als Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

	300 g	Erdbeeren
	1 Stk.	Avocado
Nach Belieben		Blattsalat Mix
	3 EL	Olivenöl extra vergine
	1 EL	Weißweinessig
	1 TL	Honig
		Salz und Pfeffer
Nach Belieben		Parmesan (gehobelt, gerieben oder in Stücke)

Zubereitung

1. Für den Avocado-Erdbeeren-Salat die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Salat waschen, trocken schleudern und wen nötig zerpflücken. Die Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben oder auf Teller anrichten.
2. Das Olivenöl zusammen mit Weißweinessig, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schale zu einer Marinade verrühren. Über den Salat gießen und vermengen. Nach Belieben mit Parmesan garnieren und servieren.

Tipp

Zum Avocado-Erdbeeren-Salat frisches Vollkornbrot oder Weißbrot reichen.