Avocado-Räucherlachs-Salat

Hier ein Rezept für einen schmackhaften Avocado-Räucherlachs-Salat zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Stk.	Avocado
100 g	Räucherlachs
100 g	Blattsalat Mix (Feldsalat, Rucola, Kopfsalat etc.)
8 Stk.	Cocktailtomaten
1 EL	Weißweinessig
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Sesam
	Leinsamen

Zubereitung

1. Die **Avocado** schälen, halbieren, Kern entfernen und in Stück schneiden. Die gewaschenen Tomaten halbieren oder vierteln. Den **Räucherlachs** in mundgerechte Stück schneiden. Salat waschen, trocken schleudern, wenn nötig zerpflücken. In eine Schüssel geben. Mit einer Vinaigrette aus Weißweinessig und Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und vermengen.

2. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit Sesam und Leinsamen garnieren.

Tipp