Avocado-Vogerlsalat mit Ei

Der Avocado-Vogerlsalat mit Ei ist ein schmackhaftes und gesundes Rezept. Ein toller Salat, der für Abwechslung beim Salat-Buffet sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Vogerlsalat (Feldsalat)
1 Stk.	Avocado
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 Stk.	Eier (hartgekocht)

Zubereitung

1. Um den **Avocado-Vogerlsalt mit Ei** zuzubereiten, zuerst den Salat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen klein zerhacken, die Avocado ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Die hartgekochten Eier vierteln.

2. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit dem Olivenöl extra vergine, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einer Marinade vermischen.

3. Avocado Stücke, Vogerlsalat und Zwiebel in eine Salatschüssel geben und die Marinade darüber gießen, vorsichtig verrühren.

Tipp

Anstelle von Olivenöl kann man den Avocado-Vogerlsalat auch mit echtem Kürbiskernöl aus der Steiermark zubereiten.