

Avocado-Erdbeersalat mit Ingwerdressing

Zubereitung:

Saft der Zitrone, Honig und Ingwer in einer Schüssel verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, nochmals halbieren und mit einem Löffel aus der Schale lösen. Schräg in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Abkühlen lassen und dann mit zu den Avocados geben.

Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder gegebenenfalls vierteln. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Anrichten:

Etwas Salat in Gläser verteilen und mit dem Avocado-Erdbeersalat auffüllen. Evtl. noch ein paar Pinienkerne als Deko darüber streuen.



Zutaten:

- 3 Avocado
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 2 Msp. Ingwer, frisch gerieben
- 5 EL Pinienkerne
- 1 Schälchen Erdbeeren
- 4 Portionen (Portiönchen) Salat für Deko
- Salz, Pfeffer