

Avocado-Erdbeer-Salat mit Ingwer-Dressing

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|---------------------|-------------------|
| 1 Kopf Römersalat | 6 Blätter Kopfsalat | 150 g Rucolasalat |
| 1 Knolle Ingwer | 2 Avocados | 250 g Erdbeeren |
| 1 Zitrone | 1 EL Honig | 4 EL Pinienkerne |

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Den Ingwer schälen, reiben und zwei Messerspitzen davon zum Zitronensaft geben. Anschließend einen Esslöffel Honig ebenfalls dazugeben und alles verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Avocados anschließend schräg in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten. Anschließend die Pinienkerne abkühlen lassen und zu der Avocado in die Schüssel geben. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren anschließend ebenfalls in die Schüssel geben. Die Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Salate vermischen und zu der Avocado-Erdbeer-Mischung geben und vermengen. Den Avocado-Erdbeer-Salat mit dem Ingwerdressing auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Pinienkernen garnieren und servieren.

Dennis Thöner am 06. Juni 2014