

Avocado-Salat mit Cashew

Für 2 Personen:

| | | |
|-----------------------------|----------------------|-----------------|
| 1 Ei | 15 g Cashewkerne | 1 reife Avocado |
| ca. 3 Kirschtomaten | 2 EL süße ChilisaUCE | 1 TL Zucker |
| 1 EL weißer Balsamico-Essig | 1 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Das Ei hart kochen, unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken und pellen. • Inzwischen Cashewkerne in einer Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Avocado schälen, entkernen und würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Avocadowürfeln in eine Schüssel geben. Eier grob hacken, mit den Cashewkernen ebenfalls in die Schüssel geben und locker vermengen.

ChilisaUCE, Balsamico-Essig und Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über die Avocadomischung geben und locker unterheben. Den Avocadosalat servieren.

Christian Henze am 02. August 2019