

## Avocado-Salat mit Orangen

### Für 2 Portionen:

2 Stk Avocados                      3 Stk Orangen                      0.5 kpf Eisbergsalat  
1 Knoblauchzehe                    1 Schuss Limettensaft            1 Orange, den Saft

### Für die Vinaigrette:

4 EL Pflanzenöl                      2 EL Sherry-Essig                1 TL rosa Pfefferbeeren  
1 TL Salz

Das Fruchtfleisch der Avocado ausheben, würfelig schneiden und sofort mit Limettensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

Die Orangen großzügig schälen und in Würfel schneiden. Die restliche Orange auspressen. Den Eisbergsalat putzen, die äußeren Blätter entfernen, waschen und in schmale Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette Öl, Essig und Orangensaft verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und hinein pressen, die Pfefferbeeren etwas zerbröseln, dazu geben, mit Salz abschmecken und gut verrühren.

Die Salatzutaten in einer Schüssel vermengen, die Vinaigrette darüber träufeln und servieren.

NN am 14. April 2025