

Avocado-Gurken-Tomaten-Salat

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Avocados
1 Salatgurke
6 mittelgroße Tomaten
1 rote Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1 Zitrone (gepresster Saft)
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
Sesam

Erfrischend, knackig und cremig zugleich: Angelehnt an die klassische Guacamole, trumpft dieser Avocado-Salat mit aromatischen Tomaten, frisch gewürfelter Salatgurke und Petersilie auf. Etwas gröber, mit Sesam garniert und perfekt zum pur Genießen – ein Muss für alle, die auch den mexikanischen Avocado-Dip so lieben.

- 1 -

Avocados entkernen und von der Schale befreien.
Salatgurke längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben.

- 2 -

1/4 Avocado in scheiben schneiden, bei Seite legen.
Übrige Avocado, Gurke, Tomaten und Zwiebel würfeln.
Petersilie hacken. Alles in eine große Schüssel geben und vermengen.

- 3 -

Olivenöl und Zitronensaft dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesam bestreuen.
Avocadoscheiben als Fächer on top drapieren.