

15-Minuten-Salat mit karamellisierten Tomaten und Avocado

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

250 g Mini Pflaumentomaten
 800 g weiße Bohnen
 2 Avocados
 8 Scheiben Kochschinken
 1 Limette
 1 Handvoll Basilikum
 3 Esslöffel Olivenöl
 1 Esslöffel Butter
 1 Esslöffel Puderzucker

Deine Tomaten schmecken noch besser, wenn du ihnen vor dem Servieren ein kurzes Karamellbad gönnst. Da fällt es auch überhaupt nicht auf, dass du deinen Gästen eigentlich einen Easy-peasy-15-Minuten-Salat servierst. In Kombination mit Avocado und weißen Bohnen laufen deine Tomaten zu fruchtigen Aromabomben auf. [Weitere schnelle Salate findest du hier.](#)

- 1 -

Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch würfeln. Kochschinken in Streifen schneiden. Limette auspressen und Schale abreiben.

- 2 -

Butter und Puderzucker erhitzen und Tomaten karamellisieren lassen. Mit Bohnen, Avocados, Schinken, Limettensaft und Limettenschale mischen.

- 3 -

Basilikum grob hacken und mit Olivenöl über den Salat geben, vorsichtig untermengen.