



Grüner Kräutersalat

Zutaten:

- 2 Avocado
- Saft einer Zitrone
- 3 Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten
- 3-5 Zweige Koriander, Petersilie und Basilikum und Dill
- Eine Handvoll Mandeln
- 75g Feldsalat + 100g gemischter Blattsalat
- 3 Scheiben kasten Weißbrot
- 3 EL Olivenöl (extra vergine)
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Dressing: 4 EL Olivenöl, 2 EL Aceito-Balsamico-Essig, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer

Zubereiten:

Die Avocado halbieren, die Kerne entfernen, die Früchte schälen und in Keile schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Entfernen Sie die Blätter von den Stielen der Kräuter und schneiden Sie die Blätter etwas kleiner. Mischen Sie sie mit den Frühlingszwiebeln, dem Feldsalat und dem gemischten Salat.

Schneiden Sie die Kruste vom Brot ab und schneiden Sie es in schmale Streifen. Den gepressten Knoblauch mit dem Olivenöl vermischen und das Brot mit dem Knoblauchöl beträufeln. Mischen Sie die Zutaten des Dressings. Die Brotstreifen und Mandeln in einer heißen Pfanne knusprig und goldbraun rösten.

Legen Sie die Avocado-Keile auf den Kräutersalat. Das Dressing darüber gießen und mit den Brotstreifen und Mandeln und eventuell mit einigen Würfeln Feta-Käse garnieren.

Tipp: Servieren Sie mit unseren Servietten "Fresh Herbs" und Tischdekorationen!

Guten Appetit!



Quelle: www.boodschappen.nl



13316285 Fresh Herbs



www.ambiente.eu