

Tomaten-Avocado-Salat

Für 2 Personen

1 reife Avocado	4 Strauchtomaten	1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig	1 EL Apfelsaft	1 EL Olivenöl
brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Avocado schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Tomaten waschen, trocken tupfen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Apfelsaft, Apfelessig, Dijonsenf und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado- und Tomatenwürfel mit Dressing vermengen.

Jörg Liemandt am 29. Februar 2016