

Tomaten-Salat mit gebratener Avocado

Für 2 Personen:

1 Avocado	4 mittlere Kirschtomaten	2 grüne Spargel
1 Frühlingslauch	1/2 mittlere Orange	1 Spur Sojasauce
1/2 mittlere Zitrone	1 Spur alter	Balsamico

Die Avocado halbieren und entsteinen. Aus der Schale herauslösen und in grobe Würfel schneiden.

Die Kirschtomaten dritteln und dazugeben. Grünen Spargel und Frühlingslauch in dünne Scheiben schneiden, alles vermengen.

Mit einem Schuss Sojasauce, Spritzer Olivenöl, dem Saft je einer $\frac{1}{2}$ Orange und Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit altem Balsamico beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020