

## Kirschtomaten-Salat mit geröster Avocado

### Für 2 Personen:

1 Avocado	8 Kirschtomaten	2 Stangen Frühlingslauch
1/2 Limette	1 Spur Olivenöl	1 Sch. Parmaschinken
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Die Avocadoschale an den Seiten leicht abschneiden, halbieren und entkernen.

Die Avocadohälften dann in einer Pfanne scharf anbraten (ohne Öl).

Kirschtomaten vierteln, Frühlingslauch schneiden und beides mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl dazugeben.

Den Salat nun auf die Avocadohälften geben.

Zum Schluss noch gezupften Parmaschinken auf den Salat geben.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020