

Avocado-Feta-Salat

Für 2 Personen:

2 Avocados	2-3 EL Olivenöl	1 Msp. Würzmix
10 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum	100 g Fetakäse
Gewürzsalz	Pfeffermix	1 Zitrone
Avocado		

Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Stücke schneiden. 1 Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Avocados darin anbraten. Mit Würzmix würzen.

Währenddessen Kirschtomaten in der Mitte halbieren. Basilikum klein schneiden. Kirschtomaten und Basilikum in eine Schüssel geben und Feta darüberbröseln. Avocado durchschwenken, aus der Pfanne nehmen und zu Tomate und Feta in die Schüssel geben. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Zitrone auspressen und Saft zu Avocados, Feta und Tomaten geben. Einen Schuss Öl dazugießen und alles gut vermengen.

Salat auf zwei Tellern anrichten und nach Wunsch mit Avocado Topping würzen.

Steffen Henssler am 02. Mai 2024