

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**10 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**international**

## AVOCADO MIT LACHS



### KURZ VORGESTELLT

Die reich an ungesättigten Fettsäuren, also gesunden, Avocados kombinieren sich mit dem Fisch geschmacklich und farblich perfekt.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Räucherlachs	4 EL	Olivenöl
1	Zitrone, Saft	0.3 Bd	Dill
		2	Avocado, reife

### ZUBEREITUNG

1. Lachs in kleine Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben. Limonensaft und Olivenöl zugeben.
2. Dill waschen, hacken, in die Schüssel geben und sorgfältig unterheben.
3. Avocadofleisch in gleich grosse Würfel wie Lachs schneiden. Sorgfältig mit den Lachswürfeln mischen und sofort servieren.

TIPP: Die reifen Avocado sollen zimmerwarm sein, der Lachs jedoch gut gekühlt, also frisch aus dem Kühlschrank.