AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

AVOCADO MIT LACHS

Rezept: Jean-François Mallet. Simplicissime. hachette 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die reich an ungesättigten Fettsäuren, also gesunden Avocados harmonieren 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.