

Feine Genussmomente mit Brunos

Avocado Erdbeeren Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

100 g	Erdbeeren
1	Avocado
1	Rhabarber
1	Zitrone
1 Handvoll	Spinatsalat
1	Eisbergsalat
10 Blätter	Basilikum
20 g	Geröstete Pinienkerne
2 EL	Schnittlauch
	Holunderblüten
	Bruno's Salatsauce Fitness
	Bruno's Salatsauce
	Tomate & Basilikum

Den feinen Geschmack von Avocado mit der Süsse von Erdbeeren vereinen – ein Geschmacksfeuerwerk! Der leichte Avocado Erdbeeren Salat passt bestens zum Sommerfeeling. Die Bruno's Salatsaucen Fitness und Tomate & Basilikum geben dem Salat eine leicht pikante Note und runden das Genuss-erlebnis harmonisch ab.

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in grosse Stücke schneiden.
2. Den Rhabarber in Scheiben schneiden, die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
3. Die äusseren Eisbergblätter vorsichtig abtrennen, damit kleine Salatblätter-Schalen entstehen und auf einen Teller legen. Den inneren Teil in feine Streifen schneiden und in die Schüssel geben.
4. Den geschnittenen Eisbergsalat zusammen mit den Erdbeeren, der Avocado und dem Rhabarber mit Bruno's Salatsauce Fitness und Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum marinieren und alles gut miteinander vermischen.
5. Den angemachten Salat auf den Eisberg-Schalen anrichten und einzelne Spinatblätter und die Schnittlauch-Spitzen darüber verteilen.
6. Die Schale der Zitrone über den gesamten Salat fein abreiben.
7. Mit den gerösteten Pinienkernen und den Basilikum-Blättern ausgarnieren.
8. Zum Schluss alles mit Bruno's Salatsauce Fitness und Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum beträufeln.
9. Die Holunderblüten über dem ganzen Salat schön anrichten.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch