

Exotischer Frühlingsalat

Zutaten

3 Avocados
1 Zitrone
1 EL Honig
1 TL. Ingwer, frisch gerieben
7 EL Pinienkerne
500g Erdbeeren
etwas Salat zur Dekoration
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Saft der Zitrone, Honig und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, nochmals halbieren und mit einem Löffel aus der Schale lösen. In Stücke schneiden und in die Schüssel geben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Abkühlen lassen und dann 2/3 zu den Avocados geben und 1/3 für die Dekoration beiseite stellen.

Erdbeeren putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Anrichten:

Etwas Salat als Bett auf die Teller geben und den Avocado-Erdbeersalat darüber verteilen. Die restlichen

Pinienkerne als Dekoration darüber streuen. Das ganze sieht auch toll in einem Cocktailglas aus.