Avocado Salat mit Lachs

für 4 Personen
Vorspeise

Vorbereitung 20 Minuten | Fisch | Gluten frei | Laktose frei | Sportler Nahrung

50g	Rucola	Den Rucola waschen und abtropfen lassen.
2 150g ½	Avocado Rauchlachs Granatapfel	Die Avocado entkernen, von der Schale befreien und in Schnitze schneiden. Den Rauchlachs in mundgerechte Stücke zerlegen. Die Kernen des Granatapfels loslösen.
Zitronenöl Salz und Pfeffer		Auf dem Rucola, Avocado, Lachs und Granatapfel-Kernen anrichten. Mit Zitronenöl begiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Vorspeise geniessen oder aber in grösserer Portion geniesse ich dieses Gericht oft im Sommer. Dann auch gerne mal mit einem warmen frischen Lachs vom Grill, anstelle des Rauchlachs.

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger
www.anderstgemacht.ch