

# Avocado-Räucherlachs-Salat

Hier ein Rezept für einen schmackhaften Avocado-Räucherlachs-Salat zum Nachmachen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Avocado</a>
100 g Räucherlachs
100 g Blattsalat Mix (Feldsalat, Rucola, Kopfsalat etc.)
8 Stk. Cocktailtomaten
1 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Sesam
Leinsamen

## Zubereitung

1. Die **Avocado** schälen, halbieren, Kern entfernen und in Stück schneiden. Die gewaschenen Tomaten halbieren oder vierteln. Den **Räucherlachs** in mundgerechte Stück schneiden. Salat waschen, trocken schleudern, wenn nötig zerpfücken. In eine Schüssel geben. Mit einer Vinaigrette aus Weißweinessig und Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und vermengen.
2. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit Sesam und Leinsamen garnieren.

## Tipp