



Avocado-Ziegenkäse-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Avocado
- 1 Kästchen Rettichsprossen (gibt es bei REWE oder auch EDEKA)
- ca. 200 g Ziegenkäse mit Honig (je nach Geschmack auch mehr)
- Salz,
- grüner Pfeffer (Ingo Holland)
- 5 EL Condimento Balsama bianco - originale
- 2 EL Castello Zacro Zitrone - Olivenöl
- 1 TL Dijonsenf
- 1 Msp. Piment d'espelette (wer es etwas schärfer mag)

Zubereitung:

Aus Senf, Salz, gemahlenem Pfeffer, Balsamico Essig und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen.

Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und in Stücke schneiden. Den Ziegenkäse in Stücke schneiden oder zerbröseln und zu der Avocado geben.

Alles vorsichtig mit Vinaigrette vermischen. Auf einem Teller anrichten und die Rettichsprossen darüber streuen. Evtl. noch etwas grünen Pfeffer darübermahlen.

Dazu paßt Baguette, fertig!

Una Goccia
Geschmack erleben.