

Avocado- Tomaten-Salat

Zubereitung 2 Portionen

1 (200 g)	Avocado
12 (400 g)	Tomaten
2	Lauchzwiebel
2 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico
1 EL	Honig
1 Zehe	Knoblauch
1 Prise	Salz
	Pfeffer

Olivenöl, Balsamico und Honig in einer Salatschüssel gut verrühren.

Das Fruchtfleisch der Avocado, die Knoblauchzehe und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, wobei Zwiebeln und Knoblauch deutlich feiner gewürfelt werden, als die Avocado. Die Tomaten vierteln.

Alles in die Salatschüssel mit dem Dressing geben, vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.