

Avocadosalat.

 **20 Min.**

Vorbereitung

 **20 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für

Portion(en)

Zubereitung:

Scheiben Bacon (z.B. Mühlenhof)

g Blattsalat Mix (z.B. PENNY READY)

Avocado(s)

getrocknete Tomaten in Öl (z.B. Orto Mio)

EL Schnittlauchröllchen, frisch oder TK

EL natives Olivenöl extra

EL Orangensaft, frisch gepresst

EL Weißweinessig

Salz & Pfeffer

- 1** Damit der Bacon so richtig knusprig wird, und das soll er ja, muss das weiße Fett in einer Pfanne schmelzen. Extra Fett muss nicht hinzu, mittlere Hitze reicht. Gib dem Bacon etwas Zeit, es kann schon rund 10 Min. dauern, bis alles Weiße ausgelassen und das Fleisch kross ist.
- 2** In der Zwischenzeit kannst du schon mal den Salat putzen und waschen, dann trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.
- 3** Avocado längs halbieren, den Kern kannst du dann wunderbar mit einem Messer herausholen und das Fruchtfleisch anschließend mit einem großen Löffel geschmeidig aus der Schale lösen. Fruchtfleisch in 0,5 cm dicke, halbmondförmige Scheiben schneiden.
- 4** Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
- 5** Für das fruchtige Dressing Schnittlauch mit Olivenöl, Orangensaft und Essig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6** Salatstreifen mit den Avocadoscheiben und den Tomatenstreifen auf großen Tellern anrichten, fein säuberlich mit dem Dressing beträufeln. Der krosse Bacon ist der krönende Abschluss und thront ganz obendrauf.