Nah&Frisch

Thea „leicht & kreativ“ Professional

Avocadosalat mit Sesamvinaigrette und Rohschinken

Vorspeise Kalte Küche Salate

ZUBEREITUNG

Avocados halbieren, den Stein entfernen, schälen und in dünne Fächer schneiden. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Sesamkörner trocken in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen (Pfanne dabei bewegen). Marinierte Avocadofächer auf Tellern anrichten, mit Sesamkörnern bestreuen und mit Rohschinken und Schnittlauchhalmen garnieren. Wir empfehlen dazu frisches knuspriges Weißbrot.

ZUTATEN

- 2 Avocados
- 2 EL Sherry-Essig
- 1 EL Bad Ischler Gusto Gewürzöl Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Sesamkörner
- 10 dag Rohschinken
- Schnittlauch