

## Avocadosalat

### **Zutaten:**

60g Pinienkerne  
400g Tomaten  
2 Avocados  
1½ Topf Basilikum oder Feldsalat  
3 EL Olivenöl  
2 EL Balsamicoessig  
1 TL Himbeersirup (nicht zwingend notwendig)  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei bewegen. Bereitstellen.

Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Avocados aus der Schale lösen, entkernen und würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln.

Öl, Essig, Sirup und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten und Avocados vermengen, Pinienkerne über den Salat geben.

Mit Basilikumblättchen garnieren und mit dem Dressing servieren.

Dazu passt z.B. Baguette.

