


Avocado- mit Rauchlachs

Zutaten Für 4 Personen

- 2 reife Avocados
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Creme Fraiche
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 10 Cerrytomaten halbiert
- 1 EL Koriandergrün, fein gehackt
- Salz-Pfeffer, Tabasco nach belieben
- 100 g Lachs geschnitten
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Für das Dressing Chili fein hacken. Limetten auspressen. Alles mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.. Papaya halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Papaya schälen und in Stücke schneiden. Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale heben, In Schnitze schneiden. Beides mit dem Dressing mischen. Garnieren mit Cerrytomaten Koriandergrün und Lachs ev Schnittlauch.

Tipp; Je nach Chilisorte und gewünschter Schärfe 2 Schoten verwenden.

Avocados nach dem Herausschälen mit Limettensaft beträufeln dass diese nicht anläuft.