

Insalatissime mit Avocado und Kresse

Vorspeise

Fischgerichte

Frühling

Salate

Schnelle Küche

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Tomaten waschen und würfeln, die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen.

Die Avocado schälen, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Limettensaft marinieren. Die Tomaten und die Avocado mit Insalatissime Mexico vermengen, auf die Kresse geben und mit der geriebenen Schale bestreuen. Sofort servieren.



ZUTATEN

2 Dosen Rio Mare
Insalatissime

Mexico á 160 g

1 Avocado

200 g kleine, reife
Tomaten

50 g Kresse

1 Limette