Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenfdressing und Shrimps

Fotos und Rezept von Linda Peter

Zutaten:
Salat:
1 Avocado
1 Mango
Pflücksalat
Shrimps
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren

Dressing:
1 Limette
Honig
Salz
Scharlotte
Knoblauch
Chili
Senf
Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die

Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).

1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.

Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.

Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren vorsichtig zur Deko nehmen.