

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.

