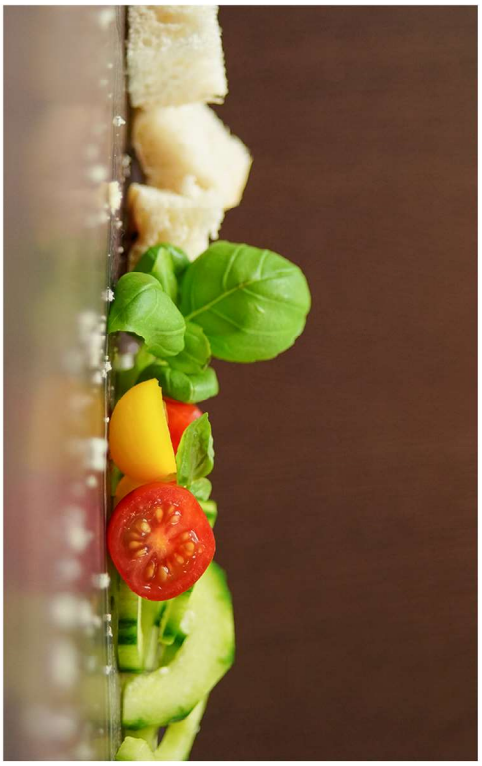
Tomaten-Avocado-Salat



Zutaten

› 1 Salatgurke
› 2-3 große Tomaten oder zwei Hände voll kleine Tomaten
› 1 Bund Lauchzwiebeln
› 1 Knoblauchzehe
› 2 Avocados
› Saft von 1 Zitrone
› Salz, Pfeffer und Zucker
› 3-4 EL Olivenöl
› 1 Bund Basilikum
› 4 Zweige Minze
› 1/2 Fladenbrot
› 2-3 EL Butter zum Braten
› 40 g Parmesan

Die Gurke waschen, wer mag kann jede zweite Spalte der Haut abhobeln dann sieht es hübscher aus. Die Gurke längs halbieren und entkernen. Das Innenleben nicht wegschmeißen, es kann sehr gut für die Soße benutzt werden.
Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, bzw. die kleinen Tomaten nur halbieren. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen, hacken oder durchpressen.
Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Diese mit ca 2-3 EL Zironensaft beträufeln.

Übrigen Saft mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken, nun das Olivenöl unterschlagen.
Kräuterblätter abzupfen und fein Hacken. Basilikum evtl nur grob zupfen.

Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einer tiefen Pfanne mit der Butter fein anrösten. Parmesan darüber streuen und immer wieder umrühren. Die Pfanne dann vom Herd nehmen.

Die vorbereiteten Gemüse-Salatzutaten mischen, mit dem Salatdressing mischen und die Kräuter unterheben. Brotwürfel dazu legen und evtl. mit etwas Parmesan bestreuen.