

Avocado mit geräucherter Forelle

1EL Öl	in Bratpfanne geben, erhitzen
1 Zwiebel	hacken, zugeben, ca. 5 Min. leicht andämpfen, auskühlen lassen
2 Avocados	aufschneiden, Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben
1 Limette	auspressen, zugeben
150g geräuchte Forellenfilets	in kleine Würfel schneiden, allfällige Gräten entfernen, zugeben gedämpfte Zwiebeln zugeben
Salz, Pfeffer	würzen, alles gut mischen
Einige Salatblätter	auf Tellern verteilen

Masse portionenweise in eine geeignete Tasse geben und auf den Salat stürzen.
Mit Kräutern und Limettenschnitzen garnieren. Evtl. einige Kürbiskerne, gekochte gelbe Erbsen oder gekochte weisse Bohnen am Rand verteilen.
Mit getoastetem Brot servieren.