

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 1TL Rotwein Essig
- 1 Avocado
- 2 Bund Rucola
- 1/2 Zitrone
- 1Msp. Senf
- 2 EL Olivenöl

Beilage, Vorspeise

Salat von Avocado, Rucola und roter Zwiebel

Entdecken Sie unser Rezept für einen frischen Avocado-Rucola-Salat. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Zucker, Pfeffer
2. Kochateliers Mediterranes Salz „Wunderwaffe“
3. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit Essig und Zucker ca. 30 Minuten marinieren. Avocado schälen und würfeln, Rucola putzen. Saft der halben Zitrone mit Senf, etwas Zucker und Salz mischen. Tröpfchenweise Olivenöl hinzugeben und dabei rühren.
4. Nun alle Zutaten gut mit einander zum Salat vermischen.