

# AVOCADO-THUNFISCH-SALAT

## Zutaten (4 Personen)

- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Eisbergsalat
- 2 Avocados
- 2 EL Kapern
- 2 Dosen Thunfisch
- 1 rote Chilischote
- 1 Schalotte
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone



## Zubereitung

Tomaten waschen und vierteln. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale heben und ebenfalls würfeln. Kapern abtropfen lassen. Thunfisch abgießen und in Stücke teilen. Alles vermischen.

Chili entkernen und fein hacken. Schalotte schälen, fein würfeln. Beides mit Petersilie, Zitronenschale, Zitronensaft und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Öl unterschlagen.

Eisbergsalat waschen, Blätter kleiner schneiden oder zupfen und auf 4 Tellern verteilen. Avocado-Thunfisch-Mix darauf verteilen. Mit Dressing beträufeln und servieren.