



Romana-Erdbeer-Salat mit Avocado

Zutaten

- 400 g Romanasalat
- 400 g Erdbeeren
- 1 Avocado
- 0,5 Limette
- 60 g Champignons, frisch
- 3 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 1 EL kochendes Wasser
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 30 g Parmesan

Zubereitung

1. Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen und halbieren. Große Früchte vierteln. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen, in kleine Würfel schneiden und sofort mit dem Saft von Limette beträufeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Für die Salatsauce: MAGGI Würzmischung 6, Wasser und Aceto Balsamico verrühren und kurz stehen lassen.
3. THOMY Sonne & Olive unterschlagen und vorsichtig mit den Salatzutaten mischen. Salat auf Tellern verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	262 kcal
Fett	21 g
Protein	6 g

🕒 22 Minuten

⊕ 4 Portionen