

Avocado-Fenchel Salat mit cremigem Kokosdressing

10—15 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Fenchelknolle
1 Stk.	Avocado
100 g	Erdnüsse geröstet
200 g	Erdbeeren
100 g	Kokos-Joghurt
3 TL	Limettensaft
1 EL	Mango-Kräuter fruchtig
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Fenchel waschen und in sehr feine Scheiben hobeln. Das Fenchel-Grün aufheben und fein hacken.
2. Avocado halbieren, entsteinen und mit einem Löffel von der Schale lösen. Anschließend in Streifen schneiden.
3. Erdbeeren waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren.
4. Für das Dressing Kokosjoghurt, Limettensaft und Kotanyi Mango Kräuter fruchtig miteinander verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alle Komponenten in einer Schüssel gemeinsam anrichten und dem Dressing beträufeln.

TIPP: Statt Kokos-Joghurt kann auch Griechischer Joghurt verwendet werden.