



Avocado-Fenchel Salat mit cremigem Kokosdressing

🕒 10–15 Min   

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.

Zutaten

♦ = 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

