

Salat mit Avocado, Mais und Kirschtomaten

10–15 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Mais mit einem Messer vorsichtig vom Kolben lösen. Dann die Kirschtomaten waschen und in Hälften oder Viertel schneiden. Nun die Avocado putzen und in Würfel schneiden. Auch die rote Zwiebel hacken.
2. Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
3. Im letzten Schritt die Salatzutaten in eine Schüssel geben, mit dem vorbereiteten Dressing übergießen und vermischen. Sofort mit gegrilltem Lachs oder als Grillbeilage servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Maiskolben, gekocht
350 g	Kirschtomaten
1 Stk.	Avocado
1 Stk.	Rote Zwiebel

Für das Dressing:

1 EL	Gehacktes Basilikum
60 ml	Olivenöl
1 TL	Honig
1 TL	Zitronensaft
0.5 TL	Petersilie
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 EL	Thymian gerebelt
1 Prise	Zwiebel granuliert
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz
1 Prise	Koriander gemahlen