



Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR

Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Tomaten-Avocado Salat mit Gurken-Vinaigrette

für 4 Personen

Zutaten:

500g – 1Kg	Aromatomen
1	mittelgroße reife Avocado
2	kl. Zwiebeln (evtl. rote Zwiebeln)
50 g	entsteinte schwarze Oliven

für Vinaigrette:

½	Minigurke
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
2 El.	Weisweinessig
1 Tl.	Balsamico
6 El.	Olivenöl
½ Bd.	Dill (wenn vorhanden)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Avocado schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden
- Oliven vierteln und Zwiebeln in Ringe schneiden
- Auf einer Platte Tomaten kreisförmig anrichten, Avocadospalte in der Kreismitte anrichten
- Olivenviertel und Zwiebelringe darüber verteilen
- Gurke schälen und in kl. Würfel schneiden
- Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken
- Salz, Pfeffer, Essig, Öl verrühren
- Dill klein hacken und alles vermischen
- Vinaigrette über Salat verteilen

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit!!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de