Avocadosalat mit Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen
2 reife Avocados
500 g reife Ochsenherztomaten
1 rote Zwiebel
1 Salatgurke
200 g Babyspinat
1/2 Bund Basilikum
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken, fein geschnitten

Für das Dressing:
3 EL Olivenöl
2 EL Avocadoöl
2 EL Apfelessig
1/2 TL Honig
1 EL Dijon Senf
1 Limette
Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale löffeln und in Scheiben schneiden. Tomaten und Gurke in Scheiben und Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Spinat waschen und trockenschleudern.

Für das Dressing die Limette mit einer Zeste abreiben. Den Saft auspressen und mit Olivenöl, Avocadoöl, Apfelessig, Honig und Dijon-Senf verrühren. Limettenabrieb unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salatzutaten gut mit dem Dressing vermengen und auf vier Schüsseln verteilen. Den Schwarzwälder Schinken auf den Salat geben.

© Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller