



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEBRATENE SALATHERZEN UND AVOCADO MIT CRÈME-FRAICHE-DRESSING



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 30 Minuten

PORTIONEN
2

ZUTATEN

- Olivenöl
- 4 Avocados halbiert; Schale entfernt
- 4 Köpfe Römervalat oder 4 Salatherzen, halbiert
- 30 ml Crème fraîche
- Saft und Abrieb von einer Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Knusprige Croutons und in der Pfanne gebratene Chorizo zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Etwas Olivenöl in einer rechteckigen Grillplatte (32 cm) von Le Creuset auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 2) Salat und Avocadohälften mit etwas Öl beträufeln und portionsweise auf der Schnittstelle anbraten bis die typischen Bratstreifen zu sehen sind.
- 3) Für das Dressing die Crème Fraîche in eine Schüssel mit Zitronensaft und -abrieb sowie den Gewürzen vermengen. Das Dressing mit einem Schuss kaltes Wasser verdünnen.
- 4) Salat und Avocados auf einem Teller von Le Creuset anrichten und mit dem Dressing beträufeln.
- 5) Sofort mit knusprigen Croutons und nach Belieben mit gebratenen würzigen Chorizoscheiben servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com