



[Drucken](#)

## Avocadosalat mit Kerbelfrischkäse



Zutaten für 4 Personen

- 20g Kerbel
- 400g körniger, bayerischer Frischkäse
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 150g Tomaten
- 80g Tomatenpüree
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Kopfsalat
- 2 Avocados

### Zubereitung:

1. Einige schöne Kerbelzweige beiseite legen, den Rest hacken. Den körnigen Frischkäse mit dem fein gehackten Kerbel und dem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Tomaten vierteln und entkernen, dann in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel und den Tomatenpüree und dem Olivenöl vermischen und abschmecken.
3. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Avocados schälen, halbieren und in Fächer schneiden.
4. Avocadofächer mit dem Kerbelfrischkäse auf einige Salatblättchen anrichten und mit der Tomatenvinaigrette beträufeln. Mit Kerbelzweigen dekorieren.