

A close-up photograph of several avocado halves on a wooden cutting board. Each half is filled with a mixture of shredded green lettuce, a slice of salmon, and a dollop of white Vitello Tonnato sauce. A lime wedge is visible in the bottom left corner.

Avocado-Streifen mit Salat und Vitello Tonnato

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 reife, aber feste Avocado
- 4 Packungen Vitello Tonnato
- 4 Herz eines Römischen Salats
- 2 Limette
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Salat in dünne Streifen schneiden.
2. Jede Avocado in 6 Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und mit einer kleinen Handvoll Salat mischen.
3. Jeden Streifen mit einem Paar Scheibchen Vitello Tonnato mit dessen Thunfischsauce garnieren und servieren.