

# Avocado-Grapefruit-Salat

Bunter winterlicher Salat mit Avocado, Grapefruit, Feldsalat und geräucherter Forelle

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 Pink Grapefruits  
2 reife Avocados  
1 Chicorée (etwa 150 g)  
100 g Feldsalat  
125 g geräucherte Forellenfilets  
(2 Filets)

### Dressing:

2 TL Honig  
etwa 1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
4 EL Olivenöl

### Außerdem:

Korianderblätter  
etwa 1 EL geschälte Kürbiskerne

## 1 Vorbereiten:

Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen und Grapefruitfilets in Stücke schneiden. Avocados längs halbieren, den Kern jeweils entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit 1 EL vom Grapefruitsaft beträufeln. Chicorée waschen und in Stücke schneiden. Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Forellenfilets in Stücke zerteilen.

## 2 Dressing:

Restlichen Grapefruitsaft (etwa **2 EL**) mit Honig, Salz, Pfeffer, Finesse, **1 EL** Crème fraîche und Olivenöl verrühren und abschmecken.

## 3 Zubereiten:

Alle Salatzutaten, außer die Forellenfiletstücke, auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Korianderblätter, Forellenfiletstücke, Kürbiskerne und restliche Crème fraîche als Kleckse darübergeben.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Baguette

