

Avocado-Tomaten Cocktail

Für 4-6 Personen

1 reife Avocado, geschält,
in 1cm große Würfel gehn.

1 TL Zitronensaft

2 mittelgroße Tomaten-
enthäutet, entkernt und
in 1cm große Würfel.

2 EL geriebene Zucchini

2 EL gehackte Petersilie

1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer gemahl.

2 EL Rotweinessig

$\frac{1}{4}$ Tasse Pflanzenöl

} halbieren, den Kern
auslösen und mit
Zitronensaft betränken

} In einer Rührschüssel
gut vermischen.

Avocados dazugeben.

} In die Schüssel hinzu-
fügen und vorsichtig vermeh-
gen.

} mit einem Schneebesen
verrühren.

Über die Mischung geben.

Alles zusammen verrühren (vorsichtig)

Dann mindestens 1 Std in den Kühlschrank
stellen.

Als Vorspeise in eisgekühlten Cocktailgläsern
reichen, oder zum Mittagessen auf frischen
Salatblättern serviert.

(Amerika)

2