

# Raukesalat mit Avocado und Tomaten

## Zutaten:

2 EL	Balsamico
5 EL	Walnussöl
	Salz
	Pfeffer
1	Avocado
Saft einer ¼	Zitrone
1 EL	Schalottenwürfel
2 EL	Tomatenwürfel
1 EL	Pinienkerne
	Rauke

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, 45 Minuten Backzeit*

1. Für den Raukesalat die entsprechende Vinaigrette herstellen. Die geschälte und in kleine Würfel geschnittene Avocado sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Marinade zu der vorbereiteten Rauke geben, ebenso die Avocadowürfel.
2. Alles mischen, mit Pinienkerne garnieren und servieren.