Kartoffel - Avocado Salat mit Kresse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln (festkochend), 2 reife Avocados, 1 Zitrone (oder Zitronensaft), 2 Päckchen Kresse, 6-8 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden, gar kochen und abgießen.
Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Öl und dem Saft einer Zitrone vermengen.
Das Ganze nun abkühlen lassen.
Die Avocados halbieren, schälen, in Spalten schneiden
und mit den gegebenenfalls noch lauwarmen Kartoffeln vermengen.
Die Kresse abschneiden, darüber streuen und den Salat servieren.