



Salat mit Avocado & Bacon

2 Portionen

Zutaten:

1 Kopf Salat (Kopfsalat, Lollo rosso, Eichblatt o. ä.)

10-12 Cocktailtomaten

½ Salatgurke

1 Avocado

1 rote Zwiebel

4 Scheiben Bacon

Dressing nach Wahl (ich mache für diesen Salat immer ein leichtes Honig-Senf-Dressing)

Zubereitung:

1. Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Gurke in Scheiben schneiden. Die Avocado schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

2. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, sodass überschüssiges Fett aufgenommen wird.

3. Die Zwiebelringe in dem ausgelassen Baconfett anbraten.

4. Den Salat mit den Tomaten und Gurken auf 2 Tellern anrichten, die Avocado darauf verteilen, den Bacon in kleine Stücke brechen und darüber geben und die Zwiebel darüber verteilen.

5. Mit einem Dressing nach Wahl beträufeln und genießen.