

Breznsalat mit Kirschtomaten, Avocado und Koriander

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Niveau: einfach

Zutaten für 1 Portion:

1 Brezn (gerne vom Vortag)

125 g Kirschtomaten

1/2 Avocado

1 Salatherz

1 Limette

125 g weiche Weihenstephan Butter

Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Paprikapulver

1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Brezn in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch der Avocado in großen Spänen auslöffeln, den Salat waschen, schleudern und in Stücke zupfen.

2. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Etwa 85 g Butter mit 1 TL Limettensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika kräftig würzen. Koriander grob hacken, unter die Butter mischen. Limettenabrieb unterrühren.

3. Restliche Butter in einer Pfanne bei milder Hitze aufschäumen lassen, die Breznscheiben zugeben und goldbraun braten. Dabei ab und zu wenden. Aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben. Kirschtomaten, Avocado und Salat zugeben, mischen, dabei leicht salzen und pfeffern. Salat mit dem restlichen Limettensaft beträufeln. Mit etwas zusätzlicher Korianderbutter servieren.

Tipp: Die Korianderbutter reicht für mehr als eine Portion, hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank und passt bestens zu leichten Grillgerichten oder Fischfilets.