

## **Brezensalat mit Kirschtomaten, Avocado und Koriander**

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Niveau: einfach

Zutaten für 1 Portion:

1 Brezel (gerne vom Vortag)

125 g Kirschtomaten

1/2 Avocado

1 Salatherz

1 Limette

125 g weiche Weihenstephan Butter

Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel oder Kreuzkümmel, Paprikapulver

1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Brezel 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 oder Kreuzkümmel und Paprika kräftig würzen. Koriander grob hacken, unter die Butter mischen.

3. Restliche Butter in einer Pfanne bei milder Hitze aufschäumen lassen, die Brezelscheiben zugeben und goldbraun backen. Dabei ab und zu wenden. Aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und mit restlichem Limettensaft beträufeln. Kirschtomaten, Avocado und Salat zugeben, mischen, dabei leicht salzen und pfeffern. Lauwarm 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.