

# Das perfekte Bio-Dinner



basic

Sommersalat mit  
Tomaten und Avocado

*Bio für alle*

Der frische Bio-Supermarkt.



Das perfekte  
Bio-Dinner

## Sommersalat mit Tomaten und Avocado

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Kopf Eichblattsalat
- 300 g Cocktailtomaten
- 1 Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kapernflüssigkeit
- 5 EL **basic** Olivenöl
- 2 EL Fruchtsauce Erdbeere
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 Schuss Mineralwasser
- 1 EL Kapern
- basic** Meersalz, Pfeffer, Chilipulver
- 125 g Mozzarella-Bällchen

### Zubereitung

1. Salat waschen, putzen, zerkleinern und trocken schleudern. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Avocado längs halbieren, entkernen, vorsichtig schälen und würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Für das Dressing Kapernflüssigkeit, Olivenöl, Erdbeersauce und Zitronensaft in eine große Schüssel füllen und verrühren. Mit Mineralwasser „auffrischen“.
3. Tomatenviertel, Avocado-, Knoblauchwürfel und Kapern in das Dressing geben, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
4. Salatblätter locker auf das Dressing in der Schüssel setzen, Mozzarella-Bällchen darüberstreuen und alles erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermischen.

**basic**

*Bio für alle*