



Kaki-Avocado-Salat mit Radicchio



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Radicchio	1 St.
Kaki	2 St.
Radieschen	1 Bund
Basilikum, frisch	20 g
Minze, frisch	10 g
Avocado	1 St.
Olivenöl	4 EL
Essig	2 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

1. Radicchio waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und abtropfen lassen. Kakis waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen, mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale trennen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Öl, Essig und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und Kaki-Avocado-Salat mit Radicchio servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	14 g