



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Avocado-Pancetta-Salat mit Pinienkernen und Knoblauchbaguette

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, eine große Pfanne sowie zwei schöne Teller bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. **Baguette** halbieren und mit **Butter** bestreichen. Das Ganze für ca. 5 Min in den Ofen, bis das Baguette kross ist. Baguette aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und mit der geschälten **Knoblauchzehe** kräftig abreiben.

Pancetta in einer Pfanne ohne Öl auf mittelhoher Hitze von beiden Seiten ca. 4 Min anbraten, bis der Pancetta anfängt leicht knusprig zu werden. Dabei Deckel auf die Pfanne und Dunstabzug an bzw. für gute Belüftung sorgen. Wenn der Speck fertig ist, aus der Pfanne nehmen und die **Pinienkerne** darin ca. 2-3 Min goldbraun anbraten.

Währenddessen **Feldsalat** gründlich waschen und trocken schütteln. **Avocado** längs halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und das Fleisch grob würfeln. Für das Dressing Olivenöl (1P-Tüte: 2 EL, 2P-Tüte: 4 EL), Balsamicoessig (1P-Tüte: 1,5 EL, 2P-Tüte: 3 EL) sowie Salz und Pfeffer gut vermischen. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten, die Avocadowürfel darüber geben, alles nochmal leicht salzen und pfeffern und mit einem Esslöffel das Dressing darüber geben. Mit Pancetta und Pinienkernen garnieren. Das Knoblauchbaguette sowie die halbe **Limette** dazu reichen. Nach Bedarf mit etwas Limettensaft beträufeln. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete oder schreib
unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein
Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Besuch mich auf
mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal