

# Wintersalat

## Zutaten:

---

½ - 1 Kopf Endiviensalat oder Zuckerhut  
1-2 reife Avokados  
1-2 rote Zwiebeln  
250 g mittelreifer Brikäse  
5 EL frisch gepresster Zitronensaft  
5 EL Olivenöl  
1 gestr. TL Salz  
1 TL Ahornsirup oder flüssiger Honig  
frisch gemahlener Pfeffer

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Bereite den Salat vor.  
Schneide die Blätter in feine Streifen.  
Wasche sie und lass sie abtropfen.  
Gib den Salat in eine eher große, flache Schüssel/Schale.
- 2.**  
Wasche und schäle die Avokado.  
Halbiere sie und entferne den Kern.  
Schneide sie in Viertel und diese in feine Scheiben.  
Verteile sie auf dem Salat.
- 3.**  
Bereite die Zwiebeln vor.  
Halbiere sie und schneide diese in sehr feine Ringe.  
Streue sie über Salat und Avokados.
- 4.**  
Würfele den Brikäse.  
Verteile ihn ebenfalls auf den anderen Zutaten.
- 5.**  
Rühre aus Zitronensaft, Öl, Salz, Ahornsirup und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer eine Marinade.  
Schütte sie gründlich verteilend kurz vor dem Servieren über den gesamten Salat.  
Mische nicht um.

*Dazu passt frisches Bauern- oder ein kräftiges Vollkornbrot.*

