



## **Fixe Schnitzel „BBQ Senf“ mit Palmherzen-Salat**

2 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel "BBQ Senf"

1 Dose Palmherzen (ca. 400 ml)

40 g Pinienkerne

1 gelbe Paprika

200 g Flaschentomaten

1 essreife Avocado

4 EL Limettensaft

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

5 EL Olivenöl

### **Schritt 1**

Palmenherzen abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

### **Schritt 2**

Paprika vierteln, putzen, waschen und quer in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Palmherzen ebenfalls in Scheiben schneiden. Avocado halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch herauslösen, halbieren und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Limettensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl darunter schlagen. Vinaigrette über den Salat geben und unterheben. Pinienkerne darüber streuen.

### **Schritt 3**

Minutenschnitzel von beiden Seiten grillen und mit dem Salat servieren.