

## Winzer-Rezepte aus Übersee

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Palmherzensalat

### & Uvas Malbec Rosé

#### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Dose Palmherzen (200 g Abtropfgewicht)
- 500 g gemischte Salatblätter
- 2 Tomaten
- 1 Avocado
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Limettensaft
- 3 EL Korianderblätter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer



#### Zubereitung

Für das Dressing 6 EL Olivenöl mit 4 EL Limettensaft gut miteinander verschlagen. Korianderblätter kleinhacken und in die Marinade rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine kleine Karaffe füllen und zur Seite stellen.

Salat waschen und trockenschleudern. Tomaten entkernen und in Würfel schneiden. Palmherzen aus der Dose nehmen, kurz abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Avocado schälen, würfeln und mit etwas Limettensaft beträufeln. Salat in eine Schüssel geben, darauf die Tomaten, Avocado und Palmherzscheiben verteilen. Das Dressing gleichmäßig über den Salat gießen. Vor dem Servieren alles miteinander vermengen und auf Teller portionieren.

María serviert diesen vitaminreichen Salat als Beilage zum gegrillten Steak. Als passende Weinbegleitung empfiehlt Sie den frischen Uvas Malbec Rosé.