

## **Avocado-Gurkensalat mit Ofenlachs**

für 2 Personen

### **Zutaten:**

1 Gurke  
1 reife Avocado  
1 kleine rote Zwiebel  
1 kleinen Becher Naturjoghurt  
2 EL Sesam  
½ Zitrone  
Pfeffer und Salz  
1 TL Agaven-Dicksaft

500 g frisches Lachsfilet

### **Zubereitung:**

Für den Lachs:

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Den Lachs waschen und trocken tupfen.
- Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten.
- Das Filet salzen und pfeffern und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat:

- Gurke waschen,(schälen, falls es keine Bio-Gurke ist) halbieren und mit einem Löffel entkernen. Dann in dicke Scheiben schneiden.
- Die Avocado entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Zitrone auspressen, mit dem Joghurt und dem Agaven-Dicksaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gurke und Avocado in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.
- Die halbe Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden.
- Den Salat mit dem Sesam und den Zwiebeln toppen.

Alternativ kann man auch noch Feta-Würfel über den Salat geben.

**Guten Appetit!**