

Rezept

Avocado-Carpaccio mit Chili-Vinaigrette

Ein Rezept von Avocado-Carpaccio mit Chili-Vinaigrette, am 23.04.2024

Zutaten

1-2 rote Chilischoten	1 1/2 Orangen
1/4 Bund Petersilie	1 EL Limetten- oder Zitronensaft
4 EL Olivenöl	Salz
1 TL Honig	2 Avocados
2 Tomaten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, mit den Kernen sehr fein hacken. 1 Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Orangenfilets herauslösen und fein würfeln. Orangenhälfte auspressen. Die Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken. Orangensaft mit Limettensaft und Olivenöl gründlich verrühren. Chili, Petersilie, Salz und Honig untermischen, die Orangenwürfel dazugeben.
2. Die Avocados der Länge nach bis zum Kern rundherum einschneiden. Die Hälften auseinanderlösen und schälen, in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Avocado- und Tomatenscheiben auf Tellern auslegen, mit der Vinaigrette bedecken und rasch servieren.