Rezept

Avocadosalat mit Mozzarella

Ein Rezept von Avocadosalat mit Mozzarella, am 29.04.2024

Zutaten

2	reife Avocados
500 g	Tomaten
200 g	Mozzarella
1 EL	Aceto Balsamico
	Salz
1 Prise	Chilipulver
1 EL	Zitronensaft
1	rote Paprikaschote
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Avocados halbieren, Steine entfernen und Avocados schälen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten waschen und achteln. Die Paprikaschote halbieren, Kerne entfernen. Die Paprika waschen und klein würfeln. Den Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Zwiebel schälen, klein würfeln, mit Essig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Basilikum waschen, trockenschütteln, größere Blättchen etwas kleiner zupfen.

3. Die Avocados auf Salattellern anrichten. Tomaten, Paprika und Mozzarella mit Salatsauce mischen und darüber verteilen. Den Salat mit Basilikumblättchen bestreuen. Dazu schmeckt Olivenbrot oder Baguette.