

## Rezept

# Avocado-Apfel-Carpaccio

Ein Rezept von Avocado-Apfel-Carpaccio, am 07.06.2023

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1/2</b> Granatapfel                        | <b>1 EL</b> Zitronensaft                                       |
| <b>3 EL</b> Olivenöl                          | <b>1 TL</b> Grenadine (Granatapfelsirup; oder flüssiger Honig) |
| <b>1/2 TL</b> Chilipulver                     | Salz   |
| <b>2</b> Frühlingszwiebeln mit knackigem Grün | <b>1</b> kleine Avocado (ca. 170 g)                            |
| <b>1</b> säuerlicher Apfel                    |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Granatapfelhälfte in kleinere Stücke brechen. Granatapfelkerne zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Den auslaufenden Saft in einer Schüssel auffangen. Den Zitronensaft, das Olivenöl und die Grenadine unterrühren und die Mischung mit Chilipulver und Salz abschmecken. Die Granatapfelkerne untermischen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, hellgrüne und weiße Teile längs in sehr feine Streifen schneiden. Die Avocado rundherum bis zum Kern einschneiden. Die Hälften gegeneinander drehen und auseinanderlösen. Den Kern entfernen, die Hälften schälen und der Länge nach in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und schälen, ebenfalls längs in dünne Scheiben teilen.
3. Die Avocado- und die Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig dekorativ auf Tellern auslegen. Die Granatapfelmischung darauf verteilen, Zwiebelgrün darüberstreuen und gleich servieren.