Rezept

Salattasche mit Avocado-Dip

Ein Rezept von Salattasche mit Avocado-Dip, am 25.05.2025

Zutaten

	1/4 Zwiebel
100 g	Schafkäse (Feta)
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
	1/2 Salatgurke
	1/4 Eissalat
16	schwarze Oliven (ohne Stein)
1	Knoblauchzehe
1	reife Avocado
	Pfeffer
1	gelbe Paprikaschote
10	Kirschtomaten
1	türkisches Fladenbrot (ca. 30 cm Ø)
2 EL	Petersilienblätter und 1 TL Pul biber oder Chilipulver (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Dip die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Feta zerbröckeln. Die Avocado schälen, halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Alles mit dem Zitronensaft fein pürieren und mit Pfeffer und nach Belieben etwas Salz abschmecken.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Gurke waschen, längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Den Eissalat zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden.

3. Fladenbrot im heißen Ofen (Mitte) 6-8 Min. aufbacken. Das Brot vierteln. Zum Rand hin ein-, aber nicht durchschneiden. Leicht aufklappen, auf beiden Seiten mit dem Avocado-Dip bestreichen. Salatstreifen, Paprika, Gurke, Tomaten und Oliven hineingeben und zusammenklappen. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und mit Pul biber oder Chilipulver schärfen.