

Rezept

Schnelles Avocado-Lachs-Caprese

Ein Rezept von Schnelles Avocado-Lachs-Caprese, am 30.04.2025

Zutaten

2 Tomaten	1 Avocado
150 g Räucherlachs (in Scheiben)	4 - 5 Stängel Basilikum
2 - 3 EL Aceto balsamico bianco	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 36 g F, 17 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Avocado halbieren und entkernen. Die Hälften schälen und ebenfalls längs in dünne Scheiben schneiden. Den Lachs in tomatenscheibengroße Stücke zupfen. Die Basilikumblätter von den Stängeln abzupfen.

2. Auf zwei großen Tellern in je zwei Reihen nebeneinander abwechselnd die Tomaten-, Avocado- und Lachsscheiben und etwas Basilikum dachziegelartig auslegen.

3. Mit Essig und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Basilikum darüberstreuen und die Caprese servieren.