

Avocado-Salat mit Erdbeer-Pfeffer-Dressing und Pekannüssen



- ca. 15 min., leicht

Die Avocado ist schon ein echter kleiner Shooting-Star unter den Gemüsen. Im Zuge der Cleaneating-Welle gewann die Avocado immer mehr an Bedeutung. In Smoothies, in Salaten, roh, gebraten, vom Grill oder sogar in Desserts. In nahezu jedem Supermarkt gibt es sie inzwischen zu kaufen. Wichtig ist, dass ihr immer eine vollreife Avocado verwendet. Nur diese hat den einzigartigen Geschmack

Wir schneiden sie dünn auf, servieren sie mit etwas Mozzarella und geben ein peppiges Erdbeer-Pfeffer-Dressing dazu. Das fruchtige Dressing passt mit einer leichten Pfefferschärfe perfekt zu der cremigen Avocado.

Kombinieren wir das Ganze noch dazu mit unseren leckeren Pekannüssen, kommt ein echter Power-Salat daher, der einen fit durch den Tag bringt und einen richtig satt hält. Darüber hinaus ist der Salat schnell gemacht und verlangt nur wenige Zutaten.

Zutaten und Zubereitung

Für 2 Personen

- 1 reife Avocado
- 200 g Erdbeer-Prosecco-Fruchtaufstrich
- 1 TL fein gemörserter Schokoladenpfeffer
- 150 g Mozzarella
- Murray River Salzflöcken
- 75 g Pekannüsse

Zubereitung:

- 1. Den Erdbeer-Prosecco-Fruchtaufstrich mit dem Schokoladenpfeffer verrühren
- 2. Die Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 3. Pekannüsse grob zerkleinern.
- 4. Avocado, Mozzarella und Pekannüsse dekorativ anrichten. Mit dem Erdbeer-Pfeffer Dressing beträufeln und mit etwas Murray River Salzflöcken würzen.