

Avocado Salat



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Ein schnelles, einfaches Vorspeisenrezept, leicht und erfrischend, mit rosa Pampelmusenfilets, frischer Minze und Shrimps, eine wahre Vitaminbombe.

Zutaten

- 2 vollreife Avocados
- 1 rosa Pampelmuse
- 300g Shrimps
- Etwas Zitronenmelisse
- 1 Zitrone
- 1/2 Chilischote
- Etwas Walnussöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Avocados halbieren und Kügelchen mit einem "Kugelaustecher"

Schritt2

kleine Bällchen formen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, salzen und etwas ganz fein geschnittene Chilischote dazu geben.

Schritt3

Die Pampelmuse schälen, Schale ganz abschneiden.

Schritt4

Die einzelnen Filets in den Segmenten heraus schneiden und

Schritt5

mit den Schrimps zu den Avocados geben.

Schritt6

Mit etwas geschnittener Zitronenmelisse und Walnussöl nachschmecken und wieder in die Avocadoschalen füllen

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit gesalzener Landbutter und Röstbrot servieren

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** avocado, ostern, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-salat/>