



# Bunter, sommerlicher Avocado Salat mit Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Avocados und Shrimps eine reizvolle Kombination

## Zutaten

- 2 vollreife Avocado, in Kugeln ausgestochen
- ½ mittelgroße Melone, in Kugeln ausgestochen
- 2 Orangen, filiert
- 6 Stangen Spargel in Stücken
- 250 g Shrimpsfleisch
- 1 Zitrone
- ½ kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- Etwas frischen, geschnittenen Estragon
- Etwas weißen Balsamico
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Avocados halbieren und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln formen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, geschnittenem Estragon, Balsamico, Zitronensaft und Abrieb sowie etwas Zucker würzen.

### Schritt2

Die Schalen an die Seite legen, sie werden noch zum Anrichten gebraucht.

### Schritt3

Die ausgestochenen Melonenkugeln, die filierten Orangen und das Shrimpsfleisch dazugeben.

#### **Schritt4**

Den Spargel herkömmlich schälen, „al dente“ kochen und schräg in

#### **Schritt5**

3 cm lange Stücke schneiden, ebenfalls dazu geben.

#### **Schritt6**

Nachschmecken und gut durchziehen lassen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Den Salat portionsweise in den Schalen anrichten.

**Rezeptart:** Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** avocado, avocadosalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-sommerlicher-avocado-salat-mit-shrimps/>