



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/>