Avocado-Reis mit Räucherlachs

Ein fruchtig-leichtes Abendessen, das sich auch prima für Gäste eignet: Das Rezept für Avocado-Reis mit Räucherlachs ist ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: superscheeli

Zutaten

1 Stk.	Gurke
1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Avocado
2 Stk.	Karotten
200 g	Reis (gekochten)
150 g	Räucherlachs
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Balsamicoessig
1 Schuss	Agavendicksaft (oder Zucker)

Zubereitung

1. Für den Avocado-Reis mit Räucherlachs zuerst Gurke, Apfel und Karotten waschen, schälen und grob raspeln. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und klein schneiden.

2. Den Reis untermischen. Aus Öl, Balsamico-Essig, Agavendicksaft (oder Zucker), Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und mit dem Salat vermengen. Lachs in Streifen schneiden, auf den Salat geben und servieren.

Tipp

Der Avocado-Reis mit Räucherlachs schmeckt auch gut als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten.