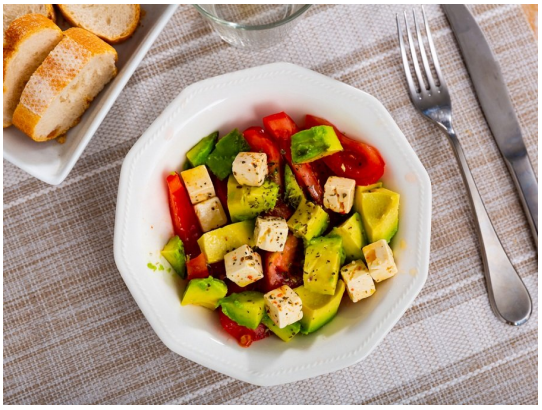
Avocado-Salat mit Ziegenkäse

Der Avocado-Salat mit Ziegenkäse ist ein gesundes und leichtes Rezept. Egal ob als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder als Hauptspeise, der Salat schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Avocados
1 Schuss	Frischen Zitronensaft
2 Stk.	Paprika
250 g	Tomaten
150 g	Ziegenkäse
	Essig
	Olivenöl
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

1. Die Avocados schälen, halbieren, den Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden, in eine Salatschüssel geben. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Paprika, Tomaten und Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und hinzugeben.

2. Nun das Olivenöl mit Essig, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Über den Salat gießen und vermengen. Den Avocado-Salat mit Ziegenkäse auf kleine Schalen oder Salatteller anrichten und genießen.

Tipp

Zum frischen Avocado-Salat mit Ziegenkäse ein frisches Weißbrot oder Baguette reichen.