Mango-Avocado-Salat

Der Mango-Avocado-Salat ist eine köstliche Salat-Variante. Das Rezept mit der süßen Mango ist ein wunderbarer, vitaminreicher Sommersalat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Mango
2 Stk.	Avocados
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Pfefferoni
Nach Belieben	Blattsalat
2 EL	Frischen Zitronensaft
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Mango und Avocados schälen, halbieren, Kern entfernen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel klein zerhacken und die Pfefferoni klein schneiden. Einige Salatblätter waschen und zerpflücken. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.

2. Den frisch gepressten Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und zu einem feinen Dressing verrühren.

3. Daie Dressing Marinade über den **Mango-Avocado-Salat** gießen und gut vermengen.

Tipp