



Mango-Mozzarella-Avocado-Salat mit Orangenvinaigrette

Zutaten:

- 1 Mango
- 1 Avocado
- Orangen
- Ingwer
- Limette
- Himbeeren
- Pinienkerne
- Chiliflocken
- Kresse
- 1-2 EL Honig
- 150-200g Mozzarella
- Kresse



Zubereitung:

Schälen Sie die Mango und Avocado und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Geben Sie Beides getrennt in kleine Schüsseln. Würzen Sie die Avocado mit etwas Salz und Pfeffer und wenn Sie mögen mit Chiliflocken.

Für die Orangenvinaigrette: Pressen Sie zwei bis drei große Orangen aus und geben Sie den Saft in einen kleinen Topf. Schneiden Sie etwas Ingwer in feine Scheibchen und geben Sie ihn zum Orangensaft. Außerdem den Honig und den Saft der Limette hinzufügen. Lassen Sie die Flüssigkeit kurz aufkochen, eindicken und rühren Sie gut um. Wenn die Vinaigrette eine schaumige Oberfläche bildet, die nicht direkt wieder weggeht, hat die Vinaigrette eine gute Dicke erreicht.

Rösten Sie die Pinienkerne an. Vorsicht mit der Hitze, die Pinienkerne können schnell zu dunkel werden!

Schneiden Sie den Mozzarella in kleine Würfelchen.

Richten Sie in einer kleinen Schüssel an. Bauen Sie aus Mango, Mozzarella und Mango kleine Türmchen in einem Glas oder in einer Form.

Halbieren Sie die Himbeeren.

Garnieren Sie mit der Kresse, den Himbeeren und den Pinienkernen und geben Sie die Vinaigrette darüber.

Den Salat können Sie einfach so genießen oder Weißbrot dazu servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.