



Mango-Mozzarella-Avocado-Salat mit Orangen Vinaigrette

Zutaten:

1 Dose geschälte Tomaten
3 Tomaten
Zwiebel, Knoblauch
Paprika
Mascarpone/Schmand
Bärlauch
Parmesan
Ciabattabrot
Butter
Chilisamen
Pfeffer, Salz, Prise Zucker
Kräuter



Zubereitung:

Schälen Sie Zwiebel und Knoblauch und schneiden Sie sie klein.

Erhitzen Sie etwas Fett in einem Topf und schwitzen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch darin an.

Schneiden Sie Paprika und Tomaten klein und geben Sie sie mit in den Topf. Löschen Sie mit der Dose Tomaten ab und würzen Sie mit Salz und Pfeffer und geben Sie ein paar Chiliflocken dazu. Wenn Ihnen die Suppe zu dick ist geben Sie etwas Wasser dazu sowie eine Prise Zucker.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.

Schneiden Sie Scheiben von Ihrem Baguette. Hacken Sie den Bärlauch und die Kräuter klein.

Belegen Sie die Baguettescheiben mit den Kräutern, Butter, etwas Salz und Pfeffer und hobeln Sie den Parmesan darüber. Setzen Sie die Baguettescheiben auf ein Backblech und stellen Sie das Blech für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis der Käse goldbraun ist.

Beim Servieren können Sie noch einen Klecks Mascarpone, Schmand oder Creme Fraiche auf die Suppe geben. Wenn Sie möchten, garnieren Sie mit Kräutern.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.