



Paprika-Avocado-Salat

Zutaten für 2-3 Portionen als Sattmachersalat:

je 1 rote, gelbe + orangene Paprikaschote

1 Avocado

250 g Kirschtomaten

3 EL Himbeeressig

4 EL Olivenöl

25 g Pinienkerne

1 EL Vanillezucker*

4 EL körniger Frischkäse

Kräutersalz deiner Wahl**

Pfeffer / Salz

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Paprikaschoten in mundgerechte Würfel schneiden und mit 1 EL Olivenöl + Vanillezucker für ca. 6 Min. noch bissfest braten, anschließend mit Himbeeressig ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen. Tomaten halbieren und mit weiteren 3 EL Olivenöl zufügen, alles beherzt würzen, vermengen und auf eine Platte geben.

Die Avocado in Streifen schneiden und den Salat damit ausschmücken. Pinienkerne darüber streuen und mit kleinen Frischkäse-Kleckschen dekorieren.

*Vanillezucker selbst gemacht

Kratze das Mark einer Vanilleschote aus und packe das Mark, sowie die Schote mit 200 g Zucker in eine Dose. Alles zusammen (auch die Schote) nach 2-3 Tagen in der Küchenmaschine (z.B. Moulinette / Thermomix) pulverisieren.

**Werfe einen Blick in deinen Gewürzschrank, eine italienische Kräuter-Salz-Mischung oder Bruschetta-Gewürz eignen sich hier hervorragend. Vertraue deinem Geschmackssinn.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de