



Lauwarmer Avocado-Paprika-Salat

Zutaten:

2 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Avocado
1 EL Limettensaft
3 EL Himbeeressig
4 EL Olivenöl
25 g Pinienkerne
1 EL Vanillezucker (selbst gemacht) alternativ Puderzucker
4 EL körniger Frischkäse
250 g kleine Tomaten
Pfeffer / Salz

Zubereitung:

Himbeeressig, 3 EL Olivenöl, 1 EL Wasser, sowie Salz/ Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren. Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett hell anrösten. Paprika in Würfel schneiden, mit 1 EL Olivenöl, sowie dem Vanillezucker in einer Pfanne für ca. 6 Min. schwenken, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Avocado halbieren und mit dem Löffel einzelne Stücke auslösen, diese sofort mit dem Limettensaft beträufeln. Tomaten halbieren. Paprika und Tomaten mit dem Dressing mischen, in einer Schale anrichten. Mit Pinienkerne, Avocado und Frischkäse toppen.



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

www.lalalecker.de