

Avocado-Carpaccio mit Mozzarella und Schinken

Die Avocado kann in beliebig verschiedenen Varianten verarbeitet werden. Ob als Salat, Beilage zu Fisch und Meeresfrüchten oder als Brotaufstrich. Sie überzeugt mit einem nussigen Aroma und wertet mit diesem jedes Gericht auf. Meine VITALITÄT stellt Ihnen ein Rezept mit diesem Lebensmittel vor.

15.02.2017 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Für 4 Personen benötigen Sie:- 1 Avocado

- 1/2 Zitrone
- 75 g Champignons
- 250 g Mozzarella
- 125 g Rauchfleisch oder roher Schinken
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Avocadoöl
- 2 EL Aceto balsamico
- einige Blättchen frisches Basilikum

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1472>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

So bereiten Sie das Avocado-Carpaccio zu: Halbieren Sie zu Beginn die Avocado längs und lösen Sie vorsichtig den Kern. Schneiden Sie anschließend die beiden Hälften in dünne Scheiben und beträufeln Sie diese sofort mit Zitronensaft. Putzen Sie nun Champignons und schneiden Sie sie in Scheiben. Das Rauchfleisch und den Mozzarella mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Avocadoscheiben, Champignons, Schinken und Mozzarella auf vier Tellern anrichten und mit einigen Basilikumblättchen garnieren. Das Ganze mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen sowie mit Avocadoöl und Essig beträufeln.

Meine VITALITÄT wünscht viel Spaß beim Ausprobieren!