

daniel schatz

User

Vogerlsalat-Mango-Avocado mit Büffelmozzarella und Orangenvinaigrette

Vorspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

1. Den Orangensaft in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Das Orangensaft-Konzentrat in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Limettensaft und Honig zu einer Vinaigrette verrühren.
2. Avocado und Mango schälen. Dann diese sowie den Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Vogerlsalat waschen und auf die Teller geben. Den Salat mit der Orangenvinaigrette beträufeln.
4. Die Mango und Avocadenscheiben schön darauf drapieren und in der Mitte den leckeren Büffelmozzarella geben!

Guten Appetit!



ZUTATEN

400 g Vogerlsalat

1 Stk. Mango

4 Stk. Büffelmozzarella

200 ml Orangensaft

1 Stk. reife Avocado

1 TL Honig

1 Stk. Limette

3 TL Olivenöl

1 TL Salz