



Rezeptkarte

Avocado-Tomaten-Gurkensalat mit Chat Masala

Avocado-Tomaten-Gurkensalat mit Chat Masala

Zutaten (4 Personen):

2 St. Avocado Hass, 300 g Gurke, 300 g Tomaten San Marzano,
60 g rote Zwiebel in feine Würfel, 30 g Koriander in feine
Streifen, ½ Limone Saft und Abrieb, 100 ml Olivenöl,
1 gehäufte TL Chat Masala, ½ TL Salz, ½ TL Zucker

Zubereitung (ca. 20 Minuten):

Für die Marinade die feinen Zwiebelwürfel, Koriander,
Limettensaft, Limettenabrieb, Zucker, Salz und Chat Masala
in eine Schüssel geben. Langsam das Olivenöl einrühren und
nochmals abschmecken.

Die Gurken und Tomaten in gleichgroße Würfel schneiden,
leicht einsalzen und für 10 Minuten Saft ziehen lassen. Den
Saft abschütten und das Avocadofleisch ebenfalls in Würfel der
gleichen Größe schneiden.

Nun alles zusammen mit der Marinade vorsichtig vermengen und
nochmals abschmecken.