



## Caprese Salat mit Avocado

### Zutaten

- 300 g Avocado
- 125 g Mozzarella
- 400 g Fleischtomaten
- 3 Stängel Basilikum
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Aceto Balsamico
- etwas Zucker

### Zubereitung

1. Avocado in der Mitte bis zum Kern rundherum einschneiden. Die Hälften vorsichtig vom Kern lösen, in schmale Ringe schneiden, die Schale etwas einschneiden und vorsichtig abziehen.
2. Mozzarella in Scheiben schneiden. Fleischtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Maggi Gemüse Brühe in kochendem Wasser auflösen und mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Zucker zu einem Dressing verrühren. Tomaten, Avocado und Mozzarella auf einem Teller fächerförmig anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Basilikum garnieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	284 kcal
Fett	25 g
Protein	8 g

🕒 13 Minuten

⊕ 4 Portionen