

Avocado-Erdbeer-Carpaccio mit Limetten-Orangen-Dressing

Zutaten für 2 Personen:

2 Avocados	<u>Für das Dressing</u>
300 g Erdbeeren	1 Orange
4 Hände voll Rucola	1 Limette
4 EL Mandelplättchen, geröstet	1 EL Ahornsirup
ca. 20 Minzblättchen	2 EL Olivenöl - extra virgen
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Salz & Pfeffer
Chiliflocken (optional)	2 Zweige Minze

Zubereitung:

Avocados halbieren und den Stein entfernen. Die Avocados schälen und in Scheiben schneiden.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und grob schneiden. Die Minzblättchen und Minzzweige waschen. Die Blättchen von den Zweigen zupfen.

Für das Dressing:

Limette und Orange waschen und die Schale der halben Orange und der ganzen Limette abreiben. Limette und Orange auspressen. Minze hacken. Den Saft mit dem Abrieb, der gehackten Minze und den restlichen Zutaten für das Dressing vermengen.

Anrichten:

Die Avocadoscheiben kreisförmig auf zwei Tellern verteilen und die Erdbeerscheiben dazwischen setzen. Je zwei Hand voll Rucola auf beide Teller geben und alles mit dem Orangen-Limetten-Dressing beträufeln. Mit Minz- und Mandelblättchen dekorieren und zum Schluss noch etwas frisch gemahlener Pfeffer und Chiliflocken (optional) über das Avocado-Erdbeer-Carpaccio geben.