

Mozzarella-Salat mit Avocado und Papaya



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

6 EL Olivenöl

1–2 Schalotten, fein gewürfelt

2 dl Orangensaft

Salz, Pfeffer

1 EL Agavensirup

1 Emmi Mozzarella Maxi Stange (225 g),
in 1 cm grosse Stücke geschnitten

1 grosse reife Papaya, halbiert, entkernt, geschält

100 g jungen Blattsalat, klein gezupft

2 reife Avocados, halbiert, entkernt, geschält

Saft von 2 Limetten

4 EL Hanfsamen



Einfach gemacht:

1. Schalottenwürfel mit 2 EL Olivenöl in einem Topf andünsten, mit Orangensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Olivenöl und Agavensirup zu einer Vinaigrette verrühren.
2. Papaya in 1 cm grosse Stücke schneiden.
3. Avocados ebenfalls in 1 cm grosse Stücke schneiden. Sofort mit etwas Limettensaft beträufeln. Den restlichen Limettensaft zur Vinaigrette geben.
4. Zum Anrichten einen Dessertring (8 cm Ø) auf einen Teller setzen.
5. Für die erste Lage $\frac{1}{4}$ der Avocadowürfel in den Ring geben. Darauf nacheinander jeweils $\frac{1}{4}$ der Mozzarella- und Papayawürfel geben. Die Masse mit einem Löffel festdrücken und mit 1 TL Orangenvinaigrette beträufeln. Den Metallring abziehen und drei weitere Teller auf diese Weise vorbereiten.
6. Den jungen Blattsalat mit der Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und auf die Türmchen verteilen.
7. Vor dem Servieren die restliche Vinaigrette auf die Teller geben und mit Hanfsamen garnieren.

Tipp: Dazu passt getoastetes Baguette. Ergibt auch ohne das Anrichten zum Türmchen einen leckeren Salat!