




... > Zubereitungsarten > Käse

Avocado-Mozzarella-Salat mit Mango



★★★★☆ 4.65 (397 Bewertungen)

 147 Kommentare

 25 Min.  simpel  30.07.2009

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

50 g Pinienkerne, hellbraun geröstet ohne Fett

200 g Mozzarella, in 1 cm große Würfel geschnitten

1 Mango(s), reif, geschält, in Würfel geschnitten

50 g Rucola, gewaschen

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

Salz und Pfeffer

½ Chilischote(n), rot, in feine Ringe geschnitten,
fakultativ

3 EL Olivenöl

1 EL Akazienhonig

1 Avocado(s), reif, halbiert, entkernt, geschält,
gewürfelt

½ Limette(n), den Saft

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Orangensaft auf die Hälfte einkochen. Das Konzentrat mit Salz, Pfeffer, roter Chilischote, Olivenöl und Honig zu einer Vinaigrette verrühren.

Avocadowürfel mit dem Limettensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Zum Anrichten einen höheren Metallring auf jeden Teller setzen, und jeweils eine Lage Avocado einfüllen. Darauf zunächst Mozzarella, dann Mango geben. Das Ganze mit einem Löffel fest drücken und mit etwas Orangen-Vinaigrette beträufeln. Ring abziehen.

Rucola mit der übrigen Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und auf jedes Türrmchen ein paar Rucolablätter setzen. Den Rest darum verteilen. Mit Pinienkernen bestreut sofort servieren.

Wir essen dies als Hauptgericht, als Vorspeise reicht das Ganze für 4 Personen.

Rezept von

Corela1

Weitere Rezepte von Corela1

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

07.07.2021 19:00

Möchte den leckeren Salat am Freitag machen. Nun eine ganz dumme Frage; Was bedeutet das, den Orangensaft einzukochen? Kocht man ihn einfach?

Antworten

04.02.2021 14:20

Gäbelchen1967

Hallo, ein sehr leckeres Gericht und eine schöne Kombi. Mir war es nach dem 1. Bissen noch etwas zu lasch, obwohl ich gut gewürzt habe. Dann kam noch gut Aceto Creme drüber, das war der letzte Kick. Danke fürs teilen. Ein Foto ist auf dem Weg. LG, Gabi

Antworten

26.01.2021 20:19

Julijana84

Also uns schmeckt der!!! 😊
Kommt bei uns bei jede Feier auf dem Tisch. Und ich wurde schon sehr oft nach dem Rezept gefragt.
Also von uns 5+ Sterne

Antworten

11.12.2020 12:32

wintermorgen1111

Danke für dieses super Rezept. Hab es einmal genau so zubereitet, dann in Variation als Hauptgericht und siehe: Geht bei mir auch ohne Türrchen (bin nicht so der optische Typ), Mango ersetzt durch eine kleine Dose Ananas, deren Saft statt Orange eingedickt wurde. Halb Mozzarella, halb Feta und 1 Packg. Ruccola.

Antworten

01.05.2020 20:27

Lowie

Mal ganz was anderes, ich fand es total lecker

Antworten

27.04.2011 01:06

veritaqu

Also ich muss sagen, ein echt tolles Rezept!
Vor allem das leckere Dressing war klasse. Ich hatte etwas frisch gemahlene rote Chili reingetan und dachte beim Abschmecken, dass es mir wohl etwas zu scharf geworden ist - aber in der Kombination mit Rucola und Avocado-Mango, war es genau passend.
Von mir (und meinem Mann) 5 Sterne für diesen leckern, etwas anderen, Sommersalat!

Antworten

25.02.2011 10:55

DanTho

Ich liebe diesen Salat, habe ihn letztes Jahr das erste mal bei meiner Schwima gegessen und alle waren total begeistert.
Als Tip: Ich gebe immer noch etwas weißen Balsamico und 1 Knobizehe in die Soße, einfach köstlich.
Kommt als Vorspeise mit gebratenen Garnelen super an!!!

Antworten

29.12.2010 11:43

Butterblume74

Bei mir gab es den Salat auch schon mehrfach und er kam grossartig an !!
Ich nehme nur meistens einen gemischten Salat und nicht ausschließlich Rucola.

Antworten

18.03.2010 12:52

StineP

Also ich habe den Salat nun schon zwei mal gemacht und bin wirklich begeistert!

Mal was anderes zum herkömmlichen Salat ;)
Und ganz besonders geeignet für heiße sommertage.

Das Dressing gibt dem ganzen noch den richtigen Kick!
Alles passt wunderbar zusammen ;)

Bei uns gabs dazu noch ein bisschen marinierte Putenbrust im Sesammantel.

Eine gelungene vollwertige Hauptspeise!!

Vielen Dank für dieses tolle Rezept.

Antworten

02.01.2019 19:54

Askania02

Hallo Stine, wie marinierst Du die Putenbrust? Das klingt sehr gut.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[frikadellentopf rezepte](#), [fructosefrei rezepte](#), [hokkaido rezepte](#), [nudelkuchen rezepte](#),
[paprikagukasch rezepte](#), [pflaumenkuchen rezepte](#), [schotisch rezepte](#), [squash rezepte](#),
[tomate rezepte](#), [zuchinnipfanne rezepte](#)