

# BEEREN STARK



## AVOCADO- ERDBEER-SALAT

*Einfach gesund ernähren*

### ZUTATEN

- 2 EL Zucker
- 100 ml Aceto Balsamico
- 150 g Erdbeeren
- 1 reife Avocado
- 1 Kugel Mozzarella oder 1 Packung Mini Mozzarella
- 3 Stiele Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Öl

### Zubereitung

2 EL Zucker und 100 ml Aceto Balsamico in einem kleinen Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. In einer kleinen Schale abkühlen lassen.

150 g Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. 1 reife Avocado längs halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch schälen und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. 1 Kugel Mozzarella oder 1 Packung Mini Mozzarella abgießen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Von 2 – 3 Stielen Basilikum die Blättchen abzupfen.

Mozzarella, Erdbeeren und Avocado auf eine Platte geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico und 3 EL Öl beträufeln. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Guten Appetit!