

## Mozzarella-Avocado-Salat mit Mango

### Für 2 Personen

80 g Büffelmozzarella	1 Avocado, reif	1 Mango, groß, reif
100 g Rucola	1 Limette, unbehandelt	3 Orangen, unbehandelt
1 Schote Chili, rot	20 g Pinienkerne	2 EL Olivenöl
1 TL Akazienhonig	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze ohne Fett anrösten. Die Mango schälen, halbieren, den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch einer halben Mango und den Mozzarella in jeweils ein zentimetergroße Würfel schneiden. Die Orangen halbieren und auspressen und 50 Milliliter des Orangensafts um die Hälfte einkochen lassen. Die Chilischote klein schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer, dem Olivenöl, dem Honig und dem Orangensaft zu einer Vinaigrette verrühren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch einer Avocadohälfte in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Würfel sofort mit dem Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Schicht Avocadowürfel in einen Metallring einfüllen. Dann darauf die Mozzarellawürfel und die Mangowürfel schichten, das Ganze mit einem Löffel festdrücken und mit der Orangenvinaigrette beträufeln. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend in der restlichen Vinaigrette schwenken und fünf Stängel auf den Salat legen. Das Ganze mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Gabriele Bosse am 13. Oktober 2009