



**biomobilstark**



das Beste von Feld, Stall und Wiese

# Rezept

## der Woche

### Avocado-Mozzarella-Paprika

**Zutaten  
für 4  
Personen**

2 rote Paprikaschoten  
25 g Pinienkerne  
schwarzer Pfeffer  
gutes Salz  
3 Kugeln Mozzarella  
4 Stiele Basilikum  
3 Avocados  
3 - 4 EL Crema Aceto Balsamico  
6 EL Olivenöl

#### Zubereitung

Die Paprika vierteln, waschen und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und flach drücken. Auf der obersten Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann Paprika in einen Gefrierbeutel geben und 5 Minuten ausdämpfen lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Paprika häuten und in 2 cm große Stücke schneiden. Salzen, pfeffern. Mozzarella trocken tupfen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob zerpfücken. Die Avocados längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel möglichst am Stück aus der Schale heben. Die Hälften in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella und Avocado-Spalten auf 4 Teller verteilen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Basilikum und Paprika auf die Avocados geben. Mit Olivenöl beträufeln, dann die Crema dekorativ drauf verteilen und mit Pinienkernen bestreut servieren. Dazu passt Baguette.



Hopp-hopp-hopp, auf zum Shop