

Zutaten

- 3 Chorizo (pikante, spanische Paprika-Salami)
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Sherry- oder Rotwein-Essig
- 1 reife Avocado
- 1 reife Birne
- 10 g geröstete Pinienkerne
- 50 g Manchego
- 1 Bund Rucola
- 1 EL Zitronen-Öl
- 2 EL Olivenöl
- Saft von einer halben Zitrone
- Kochateliers-Gewürzter Pfeffer „Manche mögen´s heiss“

Vorspeise

Avocadosalat mit Birne, Manchego und Chorizo

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Avocadosalat mit Birne und Chorizo. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Chorizo in feine Streifen schneiden und in einer kalten Pfanne ohne Fett langsam auslassen. Dafür die Hitze der Pfanne nur nach und nach erhöhen, bis die Wurst knusprig und das Öl ausgetreten ist. Das Öl abschütten und aufbewahren – dieses kann, nachdem es abgekühlt ist, für die Aioli verwendet werden.
2. Zwiebel schälen und in möglichst feine Streifen schneiden.
3. Essig sowie 1 TL Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Mit den Fingern etwas durchkneten und 10 Minuten durchziehen lassen. Anschließend den Essig abgießen. Avocado und Birnen in dünne Spalten schneiden. Manchego mit dem Sparschäler hobeln. Rucola waschen. Zitronensaft mit Zitronenöl, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermischen. Nun alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Dressing marinieren und gut vermischen. Auf eine Platte anrichten und die gebratene Chorizo darauf verteilen.