



## MEIN GENUSS




### Sommerlicher Avocado Salat




#### It's a match!

It's a match! Die Zzzumba Gewürzzubereitung verleiht fruchtige, scharfe und süßliche Geschmacksnoten!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Avocados halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und anschließend in mundgerechte Würfel schneiden. Paprikaschoten, Kirschtomaten sowie die Salatgurke waschen.
- 2 Kirschtomaten in zwei Hälften schneiden, die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ebenfalls in mundgerechte Würfel schneiden. Salatgurke längst halbieren und in dicke Halbmonde schneiden. Zutaten für den Salat in einer Schüssel miteinander vermengen.
- 3 Minzblätter vom Stängel rupfen und klein hacken. Die ZZZumba Gewürzzubereitung sowie das Basilikum Salz in einen Mörser geben und mit einem Stößel zerkleinern. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und mit allen anderen Zutaten für das Dressing sowie den gehackten Minzblättern und der Gewürzmischung in einer Schüssel miteinander vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und je nach gewünschter Süße nochmal etwas Honig hinzufügen.
- 4 Das Dressing zum Gemüse geben und alles miteinander vermengen. Den Avocado Salat zu offenfrischem Ciabattabrot und Grillgut servieren.

### Zutaten

1 Salatgurke  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika  
2 Avocados  
200 g Kirschtomaten

#### Dressing:

0.5 Zitrone  
3 EL Olivenöl  
1 EL **Balsamico Essig**  
1 TL Honig/ Ahornsirup  
1 TL Basilikum Salz  
1 TL ZZZumba Gewürz  
Schwarzer Pfeffer  
4 Minz-Stängel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.