



# Avocado-Erdbeer-Salsa mit Gurke und Zitrone



## Zutaten

Menge	
1/4	Salatgurke
1	rote Chilischote
100 g	Erdbeeren
Etwas	Basilikum
1	Avocado
1	rote Zwiebel
1	Zitrone
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Olivenöl
	Salz

## Tipp

Die Avocado-Erdbeer-Salsa passt gut zu gegrilltem Fisch, wie zum Beispiel Lachs, oder Fleisch.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 753 kJ, 180 kcal, 8,6 g Kohlenhydrate, 1,2 g Eiweiß, 17 g Fett, 0 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**veggie** **schnell** **vegan**

## Zubereitung

Diese frische und super leckere Salsa wird auf deiner nächsten Grillparty mit Sicherheit der absolute Hit! Die knackige Gurke und Zwiebel zusammen mit der süßen Erdbeere und der cremigen Avocado, ergeben die perfekte Kombination für eine leckere Salsa. Mit etwas Chili und Zitronensaft wird die Avocado-Erdbeer-Salsa noch geschmacksintensiver und unwiderstehlich lecker. Unsere Avocado-Erdbeer-Salsa passt am besten zu gegrilltem Fisch oder Fleisch. Die Salsa ist aber nicht nur der perfekte Grill-Dip, sondern passt auch super zu einem Burrito oder zu Tacos. Probiere unsere Avocado-Erdbeer-Salsa unbedingt einmal selbst aus, die Salsa ist mega schnell zubereitet. So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst schneidest du die Avocado, die Erdbeeren, die Zwiebel und die Chilischote in möglichst feine Würfel. Die Gurke entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Dann alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren.

### Step 2:

Zum Schluss hackst du das Basilikum fein und mischt es unter die Salsa.