



Orzo-Salat mit Avocado und Garnelen

Zutaten für 2 Personen:

200g Orzo
1 Avocado
10 Garnelen
½ Bund Koriander
1 Bio-Zitrone
Olivenöl
1 TL Chiliflocken
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Orzo nach Packungsanweisung in Salzwasser (oder nach Belieben in Gemüsebrühe) kochen und abkühlen lassen.

Garnelen in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Koriander fein hacken.

Garnelen, Koriander und Avocadowürfel unter den Orzo mischen. 2 EL Olivenöl und Saft einer Zitrone untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

