



Gegrillte Avocado

Description

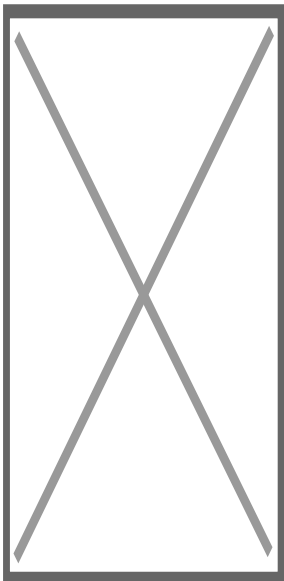
Zutaten

- 1 Avocado
- 5 Kirschtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Scheibe Roher Schinken
- Salz und Pfeffer
- Limette
- Olivenöl

default watermark

Zubereitung

1. Pfanne heiß werden lassen. Avocado an den 2 Längsseiten etwas abschneiden. Dann halbieren und den Kern entfernen. Die Avocadohälften sofort in der heißen Pfanne angrillen.
2. Tomaten vierteln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Limette auspressen. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl dazu geben und über die Avocadohälften geben und den Schinken zerrupft darüber streuen.



Category

1. Fleisch

Date Created

April 26, 2020

Author

jeanny

default watermark