

SOSSEN-DIPS-MARINADEN-SNACKS

Avocado Deluxe | Pikant | Würzig ... gebratene Avocado mit würziger Tomaten-Salsa



Rezept Avocado Deluxe für 2 Portionen

- 1 Avocado 🥑
 - 125 g Cherrytomaten
 - etwas Koriander
 - ½ rote Zwiebel
 - 1 Limette
 - ½ TL Zucker
 - Salz Pfeffer
 - etwas (Raps) Öl
1. Cherrytomaten waschen, halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben
 2. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen und den Saft beiseite stellen
 3. Die Zwiebel schälen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln
 4. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken
 5. Alles in die Schüssel geben, Zucker, Pfeffer, Salz und den Limettensaft dazu geben und alles gut durchmischen und beiseite stellen

6. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen
7. In einer Pfanne ca.1 EL (Raps) Öl erhitzen und die Avocadohälften mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben und ca. 4 Min. bei mittlerer anbraten
8. Die Avocado aus der Pfanne heben und auf einem Teller oder einer Schale platzieren und mit der Tomaten-Salsa füllen und servieren

♥ Guten Appetit ♥