

# Überbackene Avocado

Eine leckere Vorspeise muss nicht kompliziert sein: Das Rezept für überbackene Avocado beispielsweise kommt mit gerade einmal vier Zutaten aus!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 1 Stk.  | <a href="#">Avocado</a>  |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>     |
| 100 g   | <a href="#">Parmesan</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>     |

## Zubereitung

1. Für die überbackene Avocado den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und die Steinmulde noch etwas weiter aushöhlen.
2. In die Mulden die Eier hineinschlagen und salzen. Parmesan reiben und über die Eier streuen. Im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Wer es etwas pikanter mag, kann die überbackene Avocado noch mit etwas Paprikapulver würzen. Dazu schmecken knusprig gebackene Bacon-Streifen.