

# Avocado mit Schafkäse im Speckmantel

Prima für die Gartenparty: Das Rezept für die Avocado mit Schafkäse im Speckmantel kommt bei Jung und Alt super an!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

0.5 Stk.	<a href="#">Avocados</a>
8 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
Nach Belieben	<a href="#">Schafskäse</a>
1 EL	Sesam

## Zubereitung

1. Für die **Avocado mit Schafkäse im Speckmantel** die Avocado längs halbieren, entkernen und nach Belieben schälen. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und die Avocado damit füllen und glatt streichen.
2. Die Avocado in feine Spalten schneiden und großzügig mit Speck umwickeln. Eine Pfanne (ohne oder nur mit ganz wenig Öl) erhitzen und die Avocadoröllchen darin von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen mit Sesam bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Avocado mit Schafkäse im Speckmantel schmecken auch sehr gut als Vorspeise auf Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing.