

Gefüllte Avocado

Die gefüllte Avocado schmeckt wunderbar mit Baguette oder Vollkornbrot. Das Rezept für diesen köstlichen Dip stammt aus Mexiko.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Avocados (reife)
2 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel (klein)
0.5 Stk.	Zitronen
	Chilipulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Avocado** die Früchte halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und sehr fein zerhacken, zusammen mit der klein zerkleinerten Tomate hinzugeben. Zitrone pressen, Saft dazu geben, alles gut verrühren und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In die ausgelösten Avocado Schalen füllen und mit frischem Baguette servieren.

Tipp

Die gefüllten Avocados noch mit etwas gehackter Petersilie und Koriander garnieren.