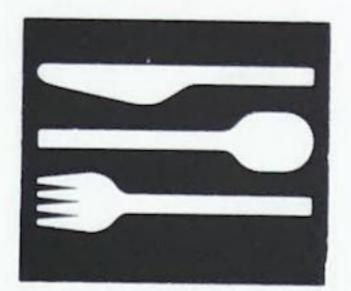
Avocados mit Hummersalat



Vorspeisen Karte Nr. 44

4 Personen



Avocados mit Hummersalat

Vorspeisen Karte Nr. 44

Zubereitungszeit 15 Min.

2 reife Avocados Saft von 1 Zitrone Salz, Pfeffer 1 Dose Hummerfleisch 8 gefüllte Oliven

Mit Toast und Butter servieren.

Variation: Shrimps anstatt Hummerfleisch verwenden.

- 1. Avocados der Länge nach halbieren und die Steine entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem spitzen Löffel auslösen und in Würfel schneiden.
- 2. Fruchtinneres mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
- 3. Hummerfleisch würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden und beides mit den Avocadowürfeln mischen.
- 4. Fruchthälften mit der Mischung füllen. Gut gekühlt servieren.