

Gefüllte Avocados



Vorspeisen
Karte Nr. 19

1

3 Avocados



Gefüllte Avocados

Vorspeisen
Karte Nr. 19

1

Zubereitungszeit 10 Min. für 1 Frucht

A) Mit Krabbenfüllung:

1 reife Avocado
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
6 gekochte Krabben
3 Champignons
1 Teel. gehackter Dill
1 Büschel Dill
und 3 Streifen eingelegter
Paprika zum Garnieren

B) Mit Käsefüllung:

1 reife Avocado
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
30 g Roquefort
3 schwarze Oliven
¼ Zitronenscheibe

C) Mit Schinken-Orangen-Salat:

1 reife Avocado
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 Teel. Essig, 1 Eßl. Öl
6 Schinken- oder Kasselerwürfel
6 Würfel aus Orangenfleisch
4 dünne Streifen grüne
Paprikaschote

Für alle Rezepte gilt: Avocado halbieren, Kern auslösen. Die Höhlung in einer Hälfte etwas vergrößern, Schnittfläche mit Zitronensaft bestreichen. Ausgelöstes Fleisch aus dieser Hälfte und alles Fleisch aus der anderen mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft verrühren.

A) 4 Krabben und 2 Champignons hacken, mit gehacktem Dill in das Avocadofleisch mischen und die halbe Avocado damit füllen. Mit 2 Krabben, Dillbüscheln, in Scheiben geschnittenen Champignons und Paprikastreifen garnieren.

B) Roquefort mit Avocadofleisch verrühren und halbe Avocado damit füllen. Mit schwarzen Oliven und Zitronenstückchen garnieren.

C) Aus Avocadofleisch, Essig und Öl eine Marinade rühren, mit Schinken- und Orangenwürfeln mischen und in die halbe Frucht füllen. Mit Paprikastreifen garnieren.