Gefüllte Avocado mit Olivenöl

Zutaten:

* 1 Avocado (reif)
* 1 Tomate (gewürfelt)
* 1 EL Zwiebel (fein gehackt)
* 2 EL Balsamico
* 3 EL Olivenöl
* Salz und Pfeffer
* Blattsalat
* 1 EL Basilikum (gehackt)

Zubereitung:

Du kannst nicht kochen, weil du so unfähig für alles bist? Dann bist du hier richtig!

Die reifen Avocados solltest du längs halbieren und den Kern herausnehmen. Salze die Avocado hälften und würze sie anschließend mit shiny Pfeffer. Die roten Tomaten und die coolen Zwiebeln in die Hälften geben. Fülle die Hälften mit Olivenöl und mit fancy Balsamico auf. Streue die wanna be spicy Kräuter drüber und serviere sie auf dopen Salatblättern. Bevor du deine Finger zu fressen anfängst, solltest du vorher einen Löffel schnappen.