

GEGRILLTE AVOCADO MIT TOMATENSALSA

Zutaten (2 Personen)

- 2 reife Avocados
- 1 Stängel Petersilie
- ½ Frühlingszwiebel
- ½ Tomate
- ½ EL Olivenöl
- 1 Chili
- ½ EL Limettensaft
- Salz



Zubereitung

Tomate halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. Chili klein hacken.

Tomatenwürfel, Petersilie, Frühlingszwiebel, Chili mit Olivenöl und Limettensaft mischen und salzen.

Avocados halbieren, Kerne entfernen und mit Olivenöl bestreichen. Avocados mit der Schnittfläche nach unten 5 Minuten grillen.

Gegrillte Avocadohälften mit Tomatensalsa füllen.

