Rezept

# Avocadohälften mit Frischkäsefüllung

Ein Rezept von Avocadohälften mit Frischkäsefüllung, am 29.04.2024

## Zutaten

- **1** Avocado
- Pfeffer
- **½** Zwiebel
- **6** Basilikumblätter
- **1 EL** Aceto Balsamico
- **1 EL** Parmesanspäne für die Dekoration
- Salz
- **1** Tomate
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **100 g** Frischkäse (max. 16 % Fett absolut)
- **1 EL** Pinienkerne für die Dekoration

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Schnittflächen der Hälften salzen und pfeffern.

2. Die Tomate waschen, vierteln, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

3. Das Basilikum kalt abbrausen, trocken tupfen und fein hacken.

4. Den Frischkäse mit Tomaten-, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln sowie Basilikum und Aceto balsamico vermengen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Käsecreme in die beiden Mulden der Avocado geben, mit Pinienkernen und Parmesanspänen bestreuen und genießen.