

Rezept

Avocado zum Löffeln

Ein Rezept von Avocado zum Löffeln, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|--|
| 2 reife, schnittfeste Avocados | Saft von einer halben Zitrone |
| 100 g Kirschtomaten | 2 Frühlingszwiebeln oder 1 Bund Schnittlauch |
| 100 g Hüttenkäse | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Avocados waschen, halbieren und den Kern entfernen. Dann mit einem Löffel das Fruchtfleisch bis knapp unter die Schale herauskratzen, klein hacken und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden und welke Blätter entfernen und die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.

3. Das Avocadofruchtfleisch mit allen anderen Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in die ausgehöhlten Avocadohälften füllen.