Rezept

Gegrillte Avocado im Speckmantel

Ein Rezept von Gegrillte Avocado im Speckmantel, am 21.05.2025

Zutaten

- **4** Avocados (am besten noch leicht fest)
- **16 Scheiben** Frühstücksspeck
- **8** Salbeiblättchen (wer mag)

Zubehör

- **1** Grill
- **1** Schneidemesser
- **1** Grillzange
- **1** großes Schneidebrett
- **1** Esslöffel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 45 g F, 9 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Avocados längs halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit dem Esslöffel möglichst im Ganzen aus der Schale lösen.

2. Wer mag, legt in die Kuhle jeder Avocadohälfte 1 Salbeiblättchen. Dann die Avocadohälften mit je 2 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln.

3. Die Avocados auf den Rost legen und von beiden Seiten jeweils 2-3 Min. grillen, bis der Speck schön knusprig ist. Avocados ein wenig abkühlen lassen, dann als Beilage zu Grillfleisch oder mit einem gemischten grünen Salat servieren.