



Mediterrane Avocado aus dem Ofen



Zutaten für 4 Personen

180g Tasse Pomodori Secchi (sonnengetrocknete Tomaten)

½ Tasse Paprika gegrillt (ca. 50g)

½ Tasse Kalamata Oliven ohne Stein (ca. 50g)

½ Tasse Griechische Oliven ohne Stein (ca. 50g)

200g Glas Schafküsschen mit feinen Kräutern

Salz

Pfeffer

4 Avocados

etwas gehackte Blatt Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

Pomodori Secchi, Paprika gegrillt, Kalamata Oliven ohne Stein und Griechische Oliven ohne Stein in kleine Stücke schneiden, Schafküsschen ein wenig abtropfen lassen, dazugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocados der Länge nach halbieren und vorsichtig den Stein in der Mitte entfernen. Die Avocado behutsam von der Schale befreien.

Die Kern-Aushöhlung mit der mediterranen Mischung füllen und bei 170°C Umluft für ca. 10 Min. im Ofen backen. Nach Belieben mit Blatt Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! 😊