



gegrillte Avocado mit Pico de Gallo Salsa

gegrillte Avocado mit Pico de Gallo Salsa

2 reife Avocados

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Salz, Pfeffer

1 Glas Don Enrico Pico de Gallo Salsa

Etwas frischer Koriander

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

gegrillte Avocado mit Pico de Gallo Salsa

1.

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Die Innenseiten der Avocadohälften mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Avocadohälften mit der Schnittseite nach unten auf den vorgeheizten Grill legen. Etwa 3-4 min. grillen, bis sie schöne Grillmarkierungen bekommen und leicht erwärmt sind. Sie sollten nicht zu weich werden.

Die gegrillten Avocadohälften vom Grill nehmen und mit der Pico de Gallo Salsa füllen. Mit gehacktem Koriander

garnieren und sofort servieren.

Tipp: Die ürbige Salsa dazu servieren und mit Baguette genießen.