

Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa



Zutaten

2 Avocado
150g Kirschtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Die Avocado längs durchschneiden und mit einem Löffel den Stein entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen Avocado mit der grünen Seite (Fruchtfleisch) auf den Grill legen. Ca. 5 Minuten bei mäßiger Hitze grillen bis sie leicht braun ist.

Für die Salsa die Tomaten, die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und alles zusammen mischen. Zusätzlich das Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa in die gegrillte Avocado füllen.

Tipp: Die Salsa kann auch noch mit getrockneten Tomaten aufgepeppt werden.